

CAPACITACIÓN A DISTANCIA



EC0081 MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

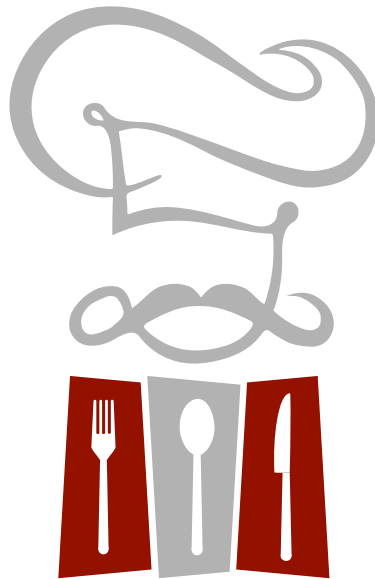
<http://cyeadistancia.conocer.gob.mx/moodle/>

INTRODUCCIÓN

Con el propósito de aportar valor a la operación de los procesos de capacitación, evaluación y certificación bajo el enfoque de competencias, el Organismo Certificador PROLCI pone a disposición de los usuarios del SNC la herramienta:

Cursos de Capacitación en Línea

Los cuales representan un instrumento innovador, moderno y de fácil uso, que apoya al usuario para llegar mejor preparado para enfrentar su evaluación en busca de un óptimo resultado.



EC0081 Manejo higiénico de los alimentos

Puesto que las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) afectan a la población nacional, es responsabilidad de todo manipulador de alimentos cumplir con sus funciones de manera higiénica, para reducir las posibilidades de que los consumidores finales se enfermen o intoxiquen.

Este curso fomenta las buenas prácticas de higiene y sanidad que deben aplicarse para ofrecer productos y servicios de calidad, evitando así la propagación de enfermedades.

PROPÓSITO



Al finalizar el curso, el candidato conocerá las prácticas de higiene establecidas por el Estándar de competencia 0081 (EC0081) para la verificación, lavado y desinfección de instalaciones, equipo y utensilios; la recepción, almacenamiento y preparación higiénica de materias primas, alimentos y bebidas, a fin de minimizar las causas de contaminación y reducir los riesgos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).





MODULOS

Manejo higiénico de los alimentos

- 1 **Recepción higiénica de materias primas, alimentos y bebidas**
- 2 **Almacenamiento higiénico de materias primas, alimentos y bebidas**
- 3 **Aplicación de prácticas de higiene en la preparación de alimentos y bebidas**

Módulo I. Recepción higiénica de materias primas, alimentos y bebidas



-
1. Verificar las condiciones físicas y de operación de las áreas de recepción.
 2. Verificar el estado y ajuste del termómetro bimetálico.
 3. Verificar las condiciones de las materias primas, alimentos y bebidas .
 4. Rechazar materias primas, alimentos y bebidas no aptos para el uso, consumo y preparación.
 5. Rotular las materias primas, alimentos y bebidas.

MODULO II

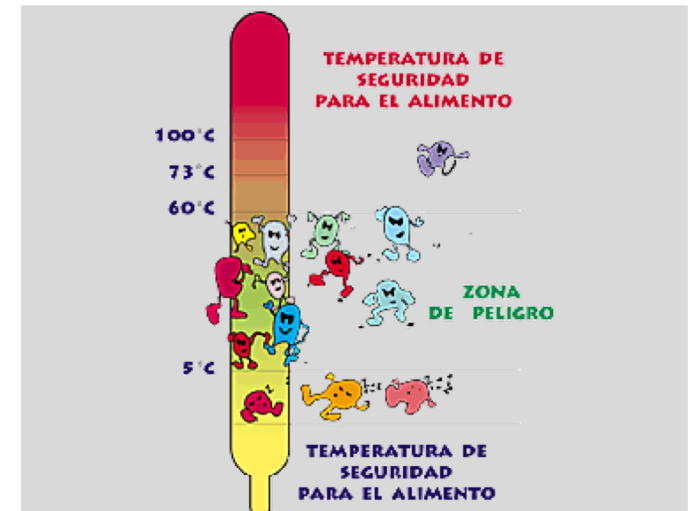
Almacenamiento higiénico de materias primas, alimentos y bebidas



Verificar las condiciones físicas y de operación de las áreas de almacenamiento.



Acomodar las materias primas, alimentos y bebidas.



Verificar las temperaturas de las materias primas, alimentos y bebidas.

Módulo III. Aplicación de prácticas de higiene en la preparación de alimentos y bebidas

1 Verificar las condiciones físicas y de operación de las áreas de preparación de alimentos y bebidas



2 Lavar superficies de contacto de las áreas donde se manipulan alimentos y materiales de limpieza

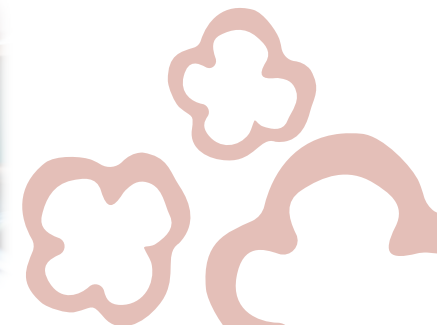


3 Desinfectar superficies de contacto de las áreas donde se manipulan alimentos

4 Lavar equipos y utensilios de contacto con los alimentos



5 Desinfectar equipos y utensilios de contacto con los alimentos



Módulo III.

Aplicación de prácticas de higiene en la preparación de alimentos y bebidas

6 | Lavar sus manos

7 | Lavar frutas, hortalizas y huevo (técnica de lavado)

8 | Desinfectar frutas y hortalizas

9 | Lavar carnes, aves, productos de pesca y vísceras frescas.



10

Aplicar prácticas sanitarias en la preparación de alimentos y bebidas



Enfriar alimentos preparados

12

Recalentar alimentos refrigerados, congelados



Aplicar prácticas sanitarias para el servicio de alimentos y bebidas

14

Disponer de la basura del área de preparación de alimentos y bebidas



11



13



Módulo III.

Aplicación de prácticas de higiene en la preparación de alimentos y bebidas

REQUERIMIENTOS PARA PARTICIPAR EN EL CURSO

1. Deberán hacer llegar al OC PROLCI, el **ANEXO 1** “Base de datos para capacitación en línea” al correo de prolci@prolci.org.mx dirigida a la Ing. Yazmín Vargas Leyva, para hacer el trámite de claves de acceso ante el CONOCER.
2. Las claves de acceso correspondientes a los participantes para ingresar a los Cursos de Capacitación en línea tendrán una vigencia de treinta días naturales; en caso de que se requiera ingresar nuevamente, deberán solicitarlo con antelación para que el OC realice de nuevo la solicitud de registro.
3. El costo de cada curso de capacitación en línea es de \$500.00 pesos IVA incluido, por estándar de competencia.
4. El área contable generará la factura correspondiente y se tendrá como máximo tres días hábiles para generar el pago de la cuota por concepto de curso de capacitación en línea.
5. Una vez confirmado el pago, el OC PROLCI enviará las claves de acceso al en el **ANEXO 1** “Formato de Base de Datos para Cursos de Capacitación en Línea”, con usuario y contraseña de cada uno de los participantes del Curso de Capacitación en Línea.
6. El responsable deberá distribuir a cada uno de los participantes el usuario y clave correspondientes para iniciar su participación en el Cursos de Capacitación en Línea generando evidencia de la entrega correspondiente.
7. Una vez que el participante cuenta con su clave, podrá acceder a la plataforma. <http://cyeadistancia.conocer.gob.mx/moodle/> donde se ubica el Curso de Capacitación en línea solicitado.
8. El participante deberá desarrollar las actividades establecidas en el Curso de Capacitación en Línea.
9. Con base en las políticas establecidas y una vez concluido el periodo de vigencia del acceso, se dará por concluido el acceso del participante al curso.
10. El participante deberá generar evidencia suficiente de haber tomado y concluido el curso, para que posteriormente el OC PROLCI emita constancia digital a los participantes que concluyeron exitosamente el curso de capacitación en línea.
11. Dichas constancias serán enviadas al correo del responsable o al correo de cada uno de los usuarios que participaron.



CONTACTO

Ing. Yazmín Vargas Leyva

Presidenta y Representante Legal de PROLCI S.C.

A sus ordenes en:

Calle Santa Maria la Ribera #34 Int. 8, Col. Santa Mara la Ribera,

Del. Cuauhtémoc, México, D.F., C.P.06400.

Tel. (55) 55114027

Tel. (55) 55662944

Correo electrónico: prolci@prolci.org.mx