



**Secretaría
de Salud**

Nuevo León | Siempre Ascendiendo



**Subsecretaría
de Regulación y
Fomento Sanitario**

Manual para capacitación en línea

Dirección de Fomento y Calidad

Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario



1.- Elige la opción registrarse.



[Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación de Alimentos](#)

Gratis

admin2

Registrarse

Nombre del curso

Da click aquí.

2.- Para tomar la capacitación en línea es necesario crear tu cuenta, con la cual podrás acceder a todos los cursos impartidos por la Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario

Registro

Usuario

Correo electrónico

Contraseña

The password should be at least twelve characters long. To make it stronger, use upper and lower case letters, numbers, and symbols like ! " ? \$ % ^ & .)

Registrar

Nota: Tu contraseña deberá contener una letra mayúscula, número y algún carácter:
!"? \$ % ^ &)



Secretaría
de Salud

Nuevo León | Siempre Ascendiendo



Subsecretaría
de Regulación y
Fomento Sanitario




3.- Un vez creada tu cuenta da click en ingresar para entrar a tu perfil para comenzar tu curso en línea.

Ingresar

Usuario o correo electrónico

Contraseña

Recordar  Da click aquí para guardar tus datos y sea más rápida tu próxima sesión.

Ingresar

[¿Olvidó su contraseña?](#)

Nota: En caso de que olvides tu contraseña podrás recuperarla ingresando tu nombre de usuario o la dirección de correo que diste de alta, y recibirás un correo de recuperación en los próximos minutos.



Secretaría de Salud
Nuevo León | Siempre Ascendiendo



Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario



4.- Entra a la pestaña Página de perfil que se ubica en la parte superior izquierda para completar tus datos y terminar de personalizar tu perfil.

a) Pestaña **Inicio**: Si requiere cerrar su sesión podrá hacerlo en este apartado.

b) Pestaña **Constancias**: En esta sección podrás encontrar todas tus constancias generadas cuando apruebes tus cursos.

c) Pestaña **Cursos**: Podrás visualizar todos los cursos que hayas finalizado, estén en proceso o no aprobados.

Cursos Aviso de Privacidad

Secretaría de Salud del Estado de Nuevo León
Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario

Página de perfil

Indira
Inicio **Hola Indira (not Indira? Salir)** Da click aquí
Certificadas
Cursos
Exámenes
Órdenes
Ajustes

General
Foto de perfil
Contraseña
Perfil público

Indira
Alejandra
Ennio
Pérez
Constancias
Cursos
Exámenes
Órdenes
Ajustes

Constancias

Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación de Alimentos

Indira
Alejandra
Ennio
Pérez
Constancias
Cursos
Exámenes
Órdenes
Ajustes

Cursos registrados
Todos Terminado Aprobado No aprobado No registrado

Curso	Fecha	Calificación aprobatoria	Avance
Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación de Alimentos	30 Marzo, 2020	80%	80% Aprobado

Mostrando 1 de 1 de un total de 1 curso.



d) Pestaña **Exámenes**: Muestra cada uno de los exámenes realizados, así como su calificación y duración.

e) Pestaña **Órdenes**: Muestra el costo por curso, del cual no tendrás que preocuparte ya que todos los cursos impartidos por la Secretaría de Salud son totalmente **gratuitos**.

Página de perfil

Indira Alejandra Ortiz Pérez Constanancias

Cursos

Exámenes

Órdenes

Ajustes

Mis Exámenes

Todos Terminado Aprobado No aprobado

Curso	Examen	Fecha	Avance	Interval
Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación de Alimentos	Examen Parcial 1	30 Marzo, 2020	100% Terminado	00:26
Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación de Alimentos	Examen Parcial 3	31 Marzo, 2020	100% Terminado	00:17
Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación de Alimentos	Examen Parcial 2	30 Marzo, 2020	0% Terminado	01:01:03:09
Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación de Alimentos	Examen Parcial 4	31 Marzo, 2020	100% Terminado	00:17
Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación de Alimentos	Evaluación Final	31 Marzo, 2020	100% Terminado	00:27

Mostrando 1 de 5 de un total de 5 exámenes.

Página de perfil

Indira Alejandra Ortiz Pérez Constanancias

Cursos

Exámenes

Órdenes

Ajustes

Mis órdenes

Order	Fecha	Estatus:	Total	Acción
#0000000170	30 Marzo, 2020	Completed	\$0.00	Ver

Mostrando 1 de 1 de un total de 1 elemento.

Si cuenta con un código de acceso lo puede recuperar aquí.



f) Pestaña **Ajustes**: En esta sección será necesario ingresar a la subpestaña **General** para ingresar tu nombre completo (favor de usar mayúsculas, minúsculas y acentos) ya que este será el nombre que aparecerá en tu constancia.

1) Agrega tu fotografía para personalizar tu perfil (opcional) en la subpestaña **Foto de perfil**.

Página de perfil

Es importante en la sección **Mostrar nombre como;** seleccionar su nombre completo ya que así es como se generarán sus constancias. Una vez emitida la constancia no habrá cambios



2) En caso de que necesites modificar tu contraseña podrás hacerlo en esta sección.

3) Para cambiar la opción de que tu perfil sea privado podrás modificarlo en esta sección deseleccionando la casilla (opcional).

Página de perfil

Indira

Inicio Certificados Cursos Exámenes Órdenes Ajustes General Foto de perfil Contraseña Perfil público

General Foto de perfil Contraseña Perfil público

Contraseña anterior

Nueva contraseña

Confirmar contraseña

Guardar cambios

Página de perfil

Alejandra
Grisio
Pérez
Constancias

Inicio Certificados Cursos Exámenes Órdenes Ajustes General Foto de perfil Contraseña Perfil público

General Foto de perfil Contraseña Perfil público

Inicio

Mostrar el perfil de manera pública, si esta opción no está seleccionada las otras secciones en el perfil no serán visibles.

Guardar cambios

No olvides
guardar
cambios.



Secretaría
de Salud

Nuevo León | Siempre Ascendiendo



Subsecretaría
de Regulación y
Fomento Sanitario

5.- Entra a la pestaña Aviso de privacidad para conocer el tratamiento de datos personales en la Secretaría de Salud de Nuevo León.

Cursos **Página de perfil** Aviso de Privacidad

Secretaría de Salud del Estado de Nuevo León

Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario

Aviso de Privacidad

AVISO DE PRIVACIDAD

PARA EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES EN LA SUBSECRETARÍA DE REGULACIÓN Y FOMENTO SANITARIO DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE NUEVO LEÓN. (SIMPLIFICADO)

SECRETARÍA DE SALUD DE NUEVO LEÓN, es el responsable del tratamiento de los datos personales que proporcione, los cuales serán protegidos conforme a lo dispuesto por la Ley General de Protección de datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados, y demás normatividad que resulte aplicable.

Finalidad del tratamiento de sus datos personales
Los Datos Personales que proporcione, serán protegidos y tratados únicamente con la finalidad de tramitar, resolver y notificar en materia de regulación, control y fomento sanitario las solicitudes de Licencias, Permisos y demás autorizaciones, incluidas la importación y exportación de productos, así como tramites de Aviso de Funcionamiento, de modificación o baja de Establecimiento y/o de Responsable Sanitario; realizar actividades de capacitación y fomento, visitas de vigilancia sanitaria y emisión de resoluciones administrativas, así como seguimiento de quejas y denuncias en materia de salubridad general según corresponda.

Así mismo la Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario de la Secretaría de Salud, es enlace con ante la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para el trámite de registros sanitarios, y otros trámites de competencia Federal, por lo que su información podrá ser enviada a Comisión antes señalada, con la finalidad de gestionar su solicitud.



6. Dentro de tu sesión en la pestaña **Cursos**, selecciona el curso de tu interés

Cursos | [Página de perfil](#) | [Aviso de Privacidad](#)

Secretaría de Salud del Estado de Nuevo León

Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario

Cursos

Inicio / Cursos

Buscar curso..

REGULACIÓN SANITARIA DE ALBERCAS

Regulación Sanitaria de Albercas

6 PASOS DE SALUD CON PREVENCIÓN

6 Pasos de la Salud con Prevención

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Dirigido a los establecimientos de servicios como manipuladores de alimentos en restaurantes, cafeterías, bares, comedores industriales

Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación de Alimentos

Gratuito admin2

Puedes buscar un curso por su nombre en esta sección.



a) En la sección **Descripción del curso** encontrará un breve resumen de los temas que verá en el curso.

Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación de Alimentos

Inicio / Cursos / Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación de Alimentos

6 participantes

Elementos completados

0 de 14 elementos

Resultados del curso

0% En progreso

Registrado Cuenta con 1 semana 6 días para terminar el curso

[Descripción del curso](#) [Contenido temático](#) [Instructor](#) [Comentarios](#)

¡Bienvenido!

La Secretaría de Salud del Estado de Nuevo León a través de la Dirección de Fomento y Calidad adscrita a la Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario, ha desarrollado este curso en línea dirigido a las personas que laboren como manipuladores de alimentos en restaurantes, cafeterías, snack, comedores industriales y todo establecimiento al servicio de la preparación de alimentos; así como para el público en general interesado en el tema, con la finalidad de que adquieran y acrediten el conocimiento de las buenas prácticas en el manejo de alimentos.

Este curso se encuentra distribuido en 4 módulos de aprendizaje, los cuales serán desarrollados por el participante en un tiempo máximo de 2 semanas. En cada módulo se aplicará un examen parcial con los contenidos desarrollados, y al terminar el curso se aplica un examen final que de ser promediado con una calificación igual o mayor a 80% el participante será acreedor a una constancia que avala los conocimientos adquiridos.

Eres bienvenido a registrarte, participar en los foros y te pedimos que al finalizar el curso nos envíes tus comentarios, ¡ayúdanos a mejorar nuestro servicio!

Cualquier duda, problema o comentario relacionado al curso, puede contactarnos mediante cualquiera de las siguientes vías:

- Teléfono: (81) 8130-7016

- e-mail: contacto.regulacionsanitaria@saludnl.gob.mx

[Iniciar curso](#)

Si estás listo para iniciar tu curso da click en **Iniciar curso**, de lo contrario continua en la sección **Contenido temático**

b) En la sección **Contenido temático** podrá visualizar la estructura del curso, sus temas, y las evaluaciones que contiene, si esta listo para comenzar inicie dando click en **Bienvenida**

Secretaría de Salud del Estado de Nuevo León

Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario

Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación de Alimentos

Inicio / Cursos / Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación de Alimentos

6 participantes

Elementos completados

0 de 14 elementos

Resultados del curso

0% En progreso

Registrado Cuenta con 1 semana 6 días para terminar el curso

[Descripción del curso](#) [Contenido temático](#) [Instructor](#) [Comentarios](#)

Módulo 1: Introducción a la Inocuidad Alimentaria

En este módulo conocerá los principios básicos de la Inocuidad Alimentaria y la situación actual de esta en México y en el Mundo.

[Bienvenida](#)

[Diagnóstico Perfil de Ingreso](#)

[¿Qué es la inocuidad?](#)

30 minutos

[Situación Actual](#)

[Examen Parcial 1](#)

5 preguntas

15 minutos

No olvides revisar el tiempo que te queda para terminar tu curso.



Temario

The screenshot shows a course interface with a search bar at the top containing "Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación de Alimentos" and a "Regresar al curso" button. On the left is a table of contents with sections like "Bienvenida", "Diagnóstico Perfil de Ingreso", "¿Qué es la inocuidad?", "Situación Actual", "Examen Parcial 1", "Módulo 2: Riesgos en la Preparación de los Alimentos", "Módulo 3: Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's)", and "Examen Parcial 3". The main content area displays a slide titled "Curso en línea: Buenas Prácticas en la Preparación de los Alimentos" with logos for the Secretaría de Salud and Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario. Below the slide are navigation controls: "Terminar" and "Next page" buttons, and a footer with "Siguiente" and "Diagnóstico Perfil de Ingreso".

Buscar	Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación de Alimentos	Regresar al curso
Bienvenida		
Diagnóstico Perfil de Ingreso		
¿Qué es la inocuidad?	30 minutos	
Situación Actual		
Examen Parcial 1	5 preguntas 15 minutos	
Módulo 2: Riesgos en la Preparación de los Alimentos		
Módulo 3: Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's)		
Examen Parcial 3	5 preguntas 15 minutos	

Controles de zoom y movimiento en presentación

Al terminar de leer toda tu lección da click en **TERMINAR** y después click en **SIGUIENTE** para continuar.



Secretaría
de Salud

Nuevo León | Siempre Ascendiendo



Subsecretaría
de Regulación y
Fomento Sanitario



Módulo 4: Normativa Sanitaria

Al finalizar el módulo conocerá la normativa que rige las Buenas Prácticas de Higiene de los Alimentos en México, NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 2/2

Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 🔒

Examen Parcial 4

5 preguntas 15 minutos 🔒

Evaluación del curso

Muchas gracias por haber participado en este curso! 1/1

Evaluación del Curso 🔒

Evaluación de conocimientos final

Evaluación Final

15 preguntas 30 minutos 🔒

Constancia

Volver a tomar el curso (+2)

Cuentas con 2 oportunidades para realizar tu curso.

Cantidad de preguntas en evaluación y tiempo para contestarlo.

Al terminar tu curso y tener la calificación aprobatoria de 80% como mínimo, podrás obtener tu constancia dando click aquí.



c) En la sección **Comentarios**: Podrás calificar el curso, y agregar comentarios, sugerencias y felicitaciones. ¡Ayúdanos a mejorar!

Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación de Alimentos

Inicio / Cursos / Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación de Alimentos

8 participantes

Elementos completados

14 de 14 elementos



Resultados del curso

80% **Aprobado**



Descripción del curso Contenido temático Instructor **Comentarios**

★★★★★

5.00 promedio basado en 1 calificación



Comentarios

Indira Alejandra Cruz Pérez

★★★★★

Felicitación

Excelente curso, aprendí mucho

Constancia

Volver a tomar el curso (+2)

Esta plataforma es una iniciativa de:



**Subsecretaría
de Regulación y
Fomento Sanitario**



**Secretaría
de Salud**

Nuevo León | Siempre Ascendiendo



Nuevo León

Siempre Ascendiendo

www.nl.gob.mx