

Curso en línea: Buenas Prácticas en la Preparación de los Alimentos

**Dirección de Fomento y Calidad
Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario**

¡Bienvenido!

Buenas Prácticas en la
Preparación de los Alimentos

NOM-251-SSA1-2009

**Buenas Prácticas de Higiene para el
Proceso de alimentos, bebidas o
suplementos alimenticios**



- La **Secretaría de Salud del Estado de Nuevo León** a través de la Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario, ha desarrollado este curso en línea para que las personas que laboren como manipuladores de alimentos en restaurantes, cafeterías, snack, comedores industriales y todo establecimiento de servicio de alimentos, con el objetivo de que cuenten con los conocimientos de las buenas prácticas en el manejo de alimentos.
- Por medio de este sistema **podrás capacitarte y realizar la evaluación** para poder obtener tu constancia.



¡Bienvenido!

El curso consta de una serie de módulos que contienen toda la información necesaria para que puedas analizar y cotejar tus conocimientos. Al término del curso, si cuentas con una calificación aprobatoria recibirás una **constancia con valor de 16 horas**.

- Cuentas con un lapso de 2 semanas para terminar el curso, en caso de que no lo termines tu avance se anulará y deberás de iniciar nuevamente.
- Antes de comenzar, asegúrate de cumplir con los requisitos y te recomendamos leer completamente el material de cada módulo.

Requisitos técnicos

Para el correcto funcionamiento de la aplicación es necesario que cumplas con los siguientes requerimientos:



- Navegador web:
 - Internet Explorer versión 7 o superior
 - Mozilla Firefox versión 4 o superior
 - Google Chrome versión 4 o superior
- Resolución del monitor de 1366 x 768
- Cuenta de correo electrónico a la que puedas acceder desde donde vas a realizar tu capacitación y examen.

Requisitos técnicos

Perfil de ingreso

Para poder ingresar al curso es recomendable que cumplas con los siguientes requisitos:

- Ser trabajador en el servicio de alimentos (restaurante, snack, comedor industrial, entre otros)
- Capacidades:
 - Capacidad de trabajo.
 - Mentalidad analítica y de razonamiento lógico.
- Competencias:
 - Conocimientos básicos en el manejo de alimentos.
 - Lectura comprensiva.
 - Informática a nivel de usuario.



Objetivo

Al término del curso el participante contará con conocimientos actualizados en el manejo higiénico de los alimentos de acuerdo a la Normativa sanitaria vigente, que le permitan seguir desarrollando sus actividades correctamente.

Te invitamos a que inicies con optimismo, el conocimiento del manejo higiénico de los alimentos no es sólo para emplearlo en el trabajo, sino también en nuestro hogar.



Programa



Módulo 1: Bienvenida

- Diagnóstico del perfil de ingreso
- ¿Qué es inocuidad?
- Situación actual



Módulo 2: Riesgos en la Preparación de los Alimentos

- Factores de Contaminación
- Vehículos de transmisión de enfermedades.



Módulo 3: ETA'S

- Enfermedades transmitidas por Alimentos
- Microorganismos de relevancia en la industria alimentaria



Módulo 4: Normativa Sanitaria

- Instalaciones y Áreas
- Equipo y Utensilios
- Servicios
- Almacenamiento
- Control de Operaciones
- Control de Materia Prima
- Control de envasado
- Control del agua en contacto con los alimentos
- Mantenimiento y Limpieza
- Control de Plagas
- Manejo de Residuos
- Salud e Higiene del personal
- Transporte
- Capacitación

Actividad de aplicación

Objetivo: Conocer la idea individual del concepto de higiene y su aplicación

- **Instrucciones:**
 - Reflexione sobre la siguiente cita:

¿La higiene es momentánea o es permanente?

- Capture su respuesta en el archivo de Word proporcionado.



Continúa en la siguiente lección...

