



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
SECRETARÍA ACADÉMICA
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR
CENTRO DE ESTUDIOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS No. 13
“RICARDO FLORES MAGÓN”

GUÍA
de estudio para
presentar ETS de la
UNIDAD DE APRENDIZAJE
CERTIFICACIONES NORMATIVAS, SEGURIDAD E HIGIENE
CICLO ESCOLAR 2026/2
TURNO MATUTINO

Presidente de academia: **YASHIDA BARBA SOLÍS**

Fecha de Elaboración: **25 MARZO 2026**



Área: TECNOLÓGICA	Nombre de la Unidad de Aprendizaje: CERTIFICACIONES NORMATIVAS, SEGURIDAD E HIGIENE	Nivel/semestre: 4º / CUARTO
-----------------------------	---	---------------------------------------

Instrucciones generales de la guía:

- La guía **no tiene valor** en su calificación del examen, solo es un apoyo de estudio, se les proporciona un temario, pero eso no quiere decir que solo vendrán esas preguntas en el examen.
- En caso de que se requiera la revisión del ETS solicitar información en la página del Cecyt.13 R.F.M con el presidente de Academia.... PROFRA. YASHIDA BARBA SOLÍS

Presentación:

Esta guía tiene como finalidad que los alumnos adquieran una retroalimentación de los aprendizajes esperados propuestos en la Unidad de Aprendizaje de Proyectos Turísticos.

Objetivos

La Unidad de Aprendizaje de Certificaciones Normativas, Seguridad e Higiene tiene como finalidad identificar, conocer y aplicar los criterios o procedimientos normativos, garantizando así la calidad higiénico-sanitaria en los distintos establecimientos, lugares en donde se preparan, distribuyen y manipulan alimentos y bebidas, para que el estudiante busque, desarrolle y adecúe su conocimiento de los diferentes distintivos en el Sector Gastronómico.

Justificación

El programa de estudios está enfocado al desarrollo de saberes, habilidades y actitudes, para lo cual, las experiencias de aprendizaje se diseñan considerando el contexto real y las problemáticas del entorno local, regional, nacional e internacional. En estas experiencias de aprendizaje se incluyen aquellas que requieren de herramientas didácticas, tecnologías específicas para la Unidad de Aprendizaje de Certificaciones Normativas, Seguridad e Higiene, así como las herramientas como: internet, dispositivos electrónicos, recursos digitales entre otros que permiten el aprendizaje, integración y transformación del educando.



Estructura y contenidos

- ❖ UNIDAD I Manejo, control e higiene de los alimentos y el personal.
- ❖ UNIDAD II Legislación nacional aplicable en instalaciones de manejo y preparación de alimentos y bebidas.
- ❖ UNIDAD III Procesos de certificación.

Evaluación

La guía NO tiene un porcentaje de evaluación, ES SOLO UNA GUÍA DE ESTUDIO.

Materiales para la elaboración de la guía

- Apuntes completos de la Unidad de aprendizaje.
- Trabajos que se elaboraron durante el curso (turno Matutino)
- Material didáctico que se proporcionó en el curso.
- Consulta de Bibliografía sugerida y referencias electrónicas.

Actividades de estudio

Revisar temario de contenidos del Programa de Estudios.

Información adicional

Las preguntas del examen tienen una ponderación de un 100% de la calificación final.



Bibliografía básica

- Montes, E., Lloret I, López, M. (2019) Diseño y gestión de cocinas: Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración: Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración, 3ªed. Díaz de Santos, S.A.
- García, F. I. (2011). Alimentos seguros: Guía básica sobre seguridad alimentaria.
- Armendáriz Sanz, J.L. (2019). Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias. 2º ed. Paraninfo.
- Blas Gómez (2017) Manual del manipulador de alimentos. Marge Books
- De Esarte, E. (2014) Higiene en alimentos y bebidas. Trillas.
- Guerrero Luján, R. (2014) Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. Paraninfo
- Höchsmann, F. (2019). Estándares de calidad para restaurantes. Optimización de procesos en restaurantes. 3º ed, Books on Demand
- Bravo Martínez, F. (2004). El manejo higiénico de los alimentos. Guía para la obtención del Distintivo H. Limusa Noriega Editores

Integrantes de la academia

Yashida Barba Solís

Índice de contenidos

Estructura y contenidos

- ❖ UNIDAD I Manejo, control e higiene de los alimentos y el personal.
- ❖ UNIDAD II Legislación nacional aplicable en instalaciones de manejo y preparación de alimentos y bebidas.
- ❖ UNIDAD III Procesos de certificación.



Temario, Estructura y Contenidos

- ❖ **UNIDAD I Manejo, control e higiene de los alimentos y el personal.**
 - Higiene, salud, limpieza y desinfección de Alimentos y Bebidas.
 - Contaminación cruzada.
 - Tablas de corte
 - Tipos y vehículos de contaminación.
 - Enfermedades transmitidas por los alimentos.
 - Infecciones e intoxicaciones alimentarias.
 - Fundamentos de la conservación de alimentos: CHATTO
 - Manejo de insumos de alimentos: Almacenes, Refrigeradores y congeladores.
 - Fauna nociva en cocinas y control de plagas.
 - Mobiliario y equipo de cocina fría y caliente.
 - Barra de cocción.
 - Áreas de autoservicio
 - Áreas de lavado.
 - Seguridad personal, Primeros auxilios y uniformes del personal de cocina.

- ❖ **UNIDAD II Legislación nacional aplicable en instalaciones de manejo y preparación de alimentos y bebidas.**
 - Ley ambiental.
 - Ley de Residuos Sólidos (compostaje).
 - Ley de Protección Civil (Instalaciones de seguridad y Brigadas).
 - Ley General de Salud.
 - Ley Federal del Trabajo.
 - Ley de Protección al consumidor.

- ❖ **UNIDAD III Procesos de certificación.**
 - Normas oficiales mexicanas.
 - Normas Mexicanas.
 - Certificaciones
 - Distintivos Nacionales e Internacionales.