



INSTITUTO
POLITÉCNICO NACIONAL
SECRETARIA 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
Semestre 2026-2
VESPERTINO**



FORMATO DE LA GUÍA DE ESTUDIO

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

Instrucciones generales de la guía:

La presente Guía NO debe entregarse, por lo tanto, no se debe entregar a nadie.

Es una guía de la forma de abordar los temas expuestos en clase que condujeron al caso práctico que se realizó.

Presentación:

La presente guía busca desarrollar el conocimiento de los alumnos en la Unidad de Aprendizaje **CERTIFICACIONES NORMATIVAS, SEGURIDAD E HIGIENE** a través de las Unidades Programáticas: Grupos de Alimentos, Operación de Cocina y Técnicas Culinarias.

Objetivos

1. Facilitar al alumno con este conocimiento para que presente adecuadamente el examen.
2. Instrumentar a través del desarrollo de diversos reactivos de los diferentes temas de la Unidad de Aprendizaje denominada Certificaciones Normativas, Seguridad e Higiene, para poder presentar su Examen a Título de Suficiencia.

Justificación

Se genera el siguiente material como apoyo de estudio hacia los alumnos que lo requieran, así como estandarizar los contenidos programáticos por parte del cuerpo docente.



Estructura y contenidos

Unidad 1. MANEJO, CONTROL E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS Y EL PERSONAL

Concepto de higiene, salud, limpieza y desinfección.

Alteraciones en los alimentos debido a contaminaciones cruzadas.

Tipos y Vehículos de contaminación.

Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA's).

- _Infecciones alimentarias.
- _Intoxicaciones alimentarias.

Fundamentos de la conservación de alimentos (CHATTO).

- _Comida.
- _Humedad.

Control de humedad relativa y consideración de actividad de agua.

- _Acidez.
- _Tiempo: PEPS.
- _Temperatura.
- _Zona de peligro de la Temperatura (ZPT).
- _Oxígeno.

Manejo de los residuos.

Fauna nociva.

- _Control de plagas.

Mobiliario y Equipo.

a Cocina fría.

- Barra de preparación.
- b. Cocina caliente.
- Barra de cocción.
- c. Área de lavado.
- d. Área de almacén y refrigeradores.
- e. Áreas de autoservicio.

f. Residuos y desechos: Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos.

- Contenedores internos.
- Contenedores externos.
- g. Cuarto séptico.
- h. Instalaciones Generales.
- Luz.
- Agua.
- Gas.



Unidad 1. MANEJO, CONTROL E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS Y EL PERSONAL

Seguridad del personal.

- a. Área de lavado.
- b. Primeros auxilios (quemaduras, cortaduras, caídas).

Uniformes: equipo de protección personal en cocina.

Unidad 2. LEGISLACIÓN NACIONAL APLICABLE EN INSTALACIONES DE MANEJO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Ley Ambiental

- Aprovechamiento de agua y luz.

Ley de Residuos Sólidos.

- Compostaje.
- Separación de residuos.

Ley de Protección Civil.

- Instalaciones de seguridad y señalizaciones: luz, agua, gas, extintores, botiquín de primeros auxilios, rutas de evacuación, puntos de reunión y salidas de emergencia.
- Brigadas en general: primeros auxilios, búsqueda y rescate, combate contra incendios y evacuación.

Ley General de Salud.

- Salud ocupacional: (estudios clínicos del personal).
- Saneamiento básico del personal: (solo mencionarlos aplicables dentro del aula).
- Salubridad general.
- contingencias y siniestros.

Prevención y control de enfermedades.

Ley Federal del Trabajo: (para efectos de higiene y enfermedades, art. 42, 43 y 45).

- Cuestiones de sanidad.

Ley de Protección al Consumidor.

- Etiquetado.
- Envasado.

Calidad de los productos.



Unidad 3. PROCESOS DE CERTIFICACIÓN

Concepto de Norma: (qué significa y qué se puede certificar en el área de cocina).

Normas y especificaciones técnicas.

a. Normas Oficiales Mexicanas.

- NOM-026-STPS-2008 (Colores y señales de seguridad e higiene, e identificación de riesgos por fluidos conducidos en tuberías).
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas y preenvasados-información comercial y sanitaria).
- NOM-093-SSA1-1994 (Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos).
- NOM-120-SSA1-1994 (Prácticas de higiene y sanidad para bienes y servicios).
- NOM-127-SSA1-1994 (Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-Límites permisibles de calidad y tratamientos que debe someterse el agua para su potabilización).
- NOM-251-SSA1-2009 (Lineamientos para las buenas prácticas de higiene de un alimento).
- NOM-201-SSA1-2000 (Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias).

b. Normas Mexicanas.

- NMX-F-605-NORMEX-2004 (Lineamientos para la obtención de distintivo H).
- NMX-F-610-NORMEX-2002s (Alimentos-Disposiciones técnicas para la prestación de servicios en materia de desinfección y control de plagas).
- NMX-F-618-NORMEX-2006 (Alimentos-manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos).
- NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 (Sistemas de Gestión de la inocuidad de los alimentos-requisitos para toda organización en la cadena alimentaria).
- Calidad Suprema.
- Decreto, normas emergentes y reglamentos.

Concepto de Certificación: (qué significa y qué se puede certificar en el área de cocina).

- Empresa.
- Producto.
- Proceso.
- Servicio.
- Persona.
- HACCP-SGS.
- ISO 22000:2005 (Lineamientos para asegurar la inocuidad de los alimentos).
- Auditorías internas de control de calidad.

Distintivos.

- Distintivo Punto Limpio (PL) o sello de calidad PL V2020.
- Ven a comer.
- Distintivos H, M, S. Internacionales.
- HACCP.
- Who-Food Safety.
- Eufic.
- Foodnet.



Evaluación

- EXAMEN TEÓRICO 50%
- CERTIFICACIONES: 50%

Materiales para la elaboración de la guía

1. Apuntes.
2. Prácticas de la Unidad de Aprendizaje.
3. Internet.
4. Certificaciones

Actividades de estudio

- Guía de Estudio.
- Realizar las Certificaciones.
- Manejo efectivo del tiempo.

1ER PARCIAL

CERTIFICACIÓN "SEGURIDAD EN COCINAS INDUSTRIALES"

<https://capacitateparaempleo.org/cursos/view/100336>

CERTIFICACIÓN "MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS"

<https://capacitateparaempleo.org/cursos/view/120>

2º PARCIAL

CERTIFICACION "TÉCNICO EN RECICLAJE

<https://capacitateparaempleo.org/cursos/view/130>

CERTIFICACION "ENVASADO"

<https://capacitateparaempleo.org/cursos/view/108>

CERTIFICACIÓN "ETIQUETADO"

<https://capacitateparaempleo.org/cursos/view/117>



3ER PARCIAL

CERTIFICACIÓN "CONSUMO SOSTENIBLE"

<https://capacitateparaempleo.org/cursos/view/347>

CERTIFICACIÓN "BUENAS PRÁCTICAS PARA EL AHORRO DEL AGUA"

<https://capacitateparaempleo.org/cursos/view/387>

Entregar de TODAS las certificaciones el diploma de terminadas en archivo PDF y subirlo al classroom, con

clave: **fjx65as6**