



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
SECRETARIA ACADÉMICA
DIRECCIÓN DE EDUCACION MEDIA SUPERIOR
CENTRO DE ESTUDIOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS No. 13
"RICARDO FLORES MAGÓN"



GUÍA

**de estudio para
presentar ETS**

**UNIDAD DE APRENDIZAJE
CERTIFICACIONES NORMATIVAS, SEGURIDAD E
HIGIENE**

Semestre: 4

Ciclo escolar: 2022-2023 B

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

1.- Integrantes de Academia:

No	Docente
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

2.- Introducción

La unidad de aprendizaje **Certificaciones Normativas, Seguridad e Higiene** contribuye a que el estudiante adquiera los conocimientos fundamentales y las habilidades necesarias para implementar la normatividad, estándares de calidad en materia de higiene y seguridad en el Sector Gastronómico.

El estudio de **Certificaciones Normativas, Seguridad e Higiene** permite que el alumno desarrolle los fundamentos de esta Unidad de Aprendizaje y aplique sus habilidades o destrezas culinarias bajo la norma establecida, promueve cultura y políticas de calidad en los establecimientos de alimentos y bebidas, bajo los planes de mejora continua; en busca de la satisfacción de los comensales.

3.- Objetivos.

Revisar algunos de los contenidos tratados en las tres unidades del programa de Certificaciones normativas, seguridad e higiene para la preparación del Examen a Título de Suficiencia (ETS)

4.- Justificación.

La finalidad de la Unidad de Aprendizaje de **Certificaciones Normativas, Seguridad e Higiene** es 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.

5.- Estructura y contenidos

Estructura y contenidos	6.- Materiales para la elaboración de la guía
<p>CONCEPTUALES</p> <p>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).</p> <ul style="list-style-type: none">• Infecciones alimentarias.• Intoxicaciones alimentarias. <p>Fundamentos de la conservación de alimentos (CHATTO).</p> <ul style="list-style-type: none">• Comida.• Humedad. <p>Control de humedad relativa y consideración de actividad de agua.</p> <ul style="list-style-type: none">• Acidez.• Tiempo: PEPS.• Temperatura.• Zona de peligro de la Temperatura (ZPT).• Oxígeno. <p>Manejo de los residuos. Fauna nociva. Control de plagas.</p>	
<p>CONCEPTUALES</p> <p>Mobiliario y Equipo.</p> <ol style="list-style-type: none">a. Cocina fría.<ul style="list-style-type: none">• Barra de preparación.b. Cocina caliente.<ul style="list-style-type: none">• Barra de cocción.c. Área de lavado.d. Área de almacén y refrigeradores.	

<p>e. Áreas de autoservicio.</p> <p>f. Residuos y desechos: Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contenedores internos. • Contenedores externos. <p>g. Cuarto séptico.</p> <p>h. Instalaciones Generales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Luz. • Agua. • Gas. <p>Seguridad del personal.</p> <p>a. Área de lavado.</p> <p>b. Primeros auxilios (quemaduras, cortaduras, caídas).</p> <p>c. Uniformes: equipo de protección personal en cocina.</p>	
<p>CONCEPTUALES</p> <p>Ley Ambiental</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aprovechamiento de agua y luz. <p>Ley de Residuos Sólidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compostaje. • Separación de residuos. <p>Ley de Protección Civil.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instalaciones de seguridad y señalizaciones: luz, agua, gas, extintores, botiquín de primeros auxilios, rutas de evacuación, puntos de reunión y salidas de emergencia. <p>Brigadas en general: primeros auxilios, búsqueda y rescate, combate contra incendios y evacuación.</p>	
<p>CONCEPTUALES</p> <p>Ley General de Salud.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Ley Federal del Trabajo: (para efectos de higiene y enfermedades, art. 42, 43 y 45).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuestiones de sanidad. <p>Ley de Protección al Consumidor.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etiquetado. • Envasado. • Calidad de los productos. 	
<p>CONCEPTUALES</p> <p>Concepto de Norma: (qué significa y qué se puede certificar en el área de cocina).</p> <p>Normas y especificaciones técnicas.</p> <p>a. Normas Oficiales Mexicanas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.

CONCEPTUALES

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.

7.- Actividades de estudio.

1. Tomate el tiempo para pensar antes de responder cada pregunta. Lo mejor es que ordenes todo en tu cabeza antes de empezar a escribir. ...
2. Usa tu capacidad de síntesis. ...
3. No “resuelvas” sin un mínimo conocimiento previo. ...
4. Revisa los ejercicios buscando posibles errores
5. Repasa en voz alta.

8.- presidente de Academia.

Docente	
Mta. Italibi Hernández díaz	Presidente de Academia

- 1.- Define los siguientes conceptos

Higiene

Salud

Higiene Alimentaria

Limpieza

Desinfección

- 2.- Elabora un organizador gráfico explicando los diferentes tipos de limpieza y desinfección que existen
- 3.- Elabora el diagrama de las vías de transmisión alimentaria fecal oral corto y fecal oral largo y
- 4.- Establece 10 propuestas a seguir para evitar crecimiento de fauna nociva en un negocio de alimentos y bebidas
- 5.- Representa con dibujos los elementos que contribuyen al crecimiento microbiano (CHATTO)
- 6.- Elabora un ensayo de 1 cuartilla explicando el Manejo de residuos y su importancia.

7.- Define el concepto de Norma Alimentaria y elabora un listado con nombre de las principales normas que rigen los servicios de alimentos.

8.- Define CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA

9.- Elabora el diagrama de flujo a seguir para solicitar una certificación alimentaria

10.- Complementa el siguiente cuadro:

Nombre de la certificación	Que verifica	Vigencia de la certificación	Áreas a atender
Distintivo H			
Punto Limpio			
Distintivo M			
Distintivo S			

11.- Menciona quienes son los órganos reguladores de las certificaciones alimentarias.