



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** de la

UNIDAD DE APRENDIZAJE

CERTIFICACIONES NORMATIVAS

SEGURIDAD E HIGIENE

Semestre 2022-2023/ 2

MATUTINO

Fecha de elaboración: JUNIO 2023

Integrantes de Academia: ANDREA JIMÈNEZ CARMONA



FORMATO DE LA GUÍA DE ESTUDIO

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

Instrucciones generales de la guía:

Anotar aspectos que el alumno debe considerar antes de presentar el examen:

- La guía no tiene valor en la calificación final.
- Deberá desarrollar todos los temas entregarla el día del examen. (Portafolio de evidencias)
- El examen es teórico.

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:

Unidad 1: Manejo, control e higiene de los alimentos y el personal.

Unidad 2: Legislación nacional aplicable en instalaciones de manejo y preparación de alimentos y bebidas.

Unidad 3: Procesos de Certificación.

Propósito

c. El propósito formativo: 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.

Justificación

La Unidad de Aprendizaje 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 1: Manejo, control e higiene de los alimentos y el personal.

- A. *Concepto de higiene, salud, limpieza y desinfección.*
- B. *Alteraciones en los alimentos debido a contaminaciones cruzadas.*
- C. *Tipos y Vehículos de contaminación.*
- D. *Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA's) (Infecciones alimentarias e Intoxicaciones alimentarias)*
- E. *Fundamentos de la conservación de alimentos (CHATTO) (Comida y Humedad).*
- F. *Control de humedad relativa y consideración de actividad de agua (Acidez, Tiempo: PEPS, Temperatura, Zona de peligro de la Temperatura (ZPT), Oxígeno).*
- G. *Manejo de los residuos.*
- H. *Fauna nociva. (Control de plagas).*
- I. *Mobiliario y equipo (Cocina fría, Barra de preparación, Cocina caliente, Barra de cocción, Área de lavado, Área de almacén y refrigeradores, Áreas de autoservicio) (Residuos y desechos: Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos: Contenedores internos, Contenedores externos) (Cuarto séptico.) (Instalaciones Generales: Luz, Agua, Gas).*
- J. *Seguridad del personal. (Área de lavado, Primeros auxilios (quemaduras, cortaduras, caídas), Uniformes: equipo de protección personal en cocina).*
- K. *Ley Ambiental (Aprovechamiento de agua y luz, Ley de Residuos Sólidos, Compostaje, Separación de residuos).*
- L. *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).*

Unidad 2: Legislación nacional aplicable en instalaciones de manejo y preparación de alimentos y bebidas.

- A. *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).*
- B. *Ley Federal del Trabajo: para efectos de higiene y enfermedades, art. 42, 43 y 45. (Cuestiones de sanidad).*
- C. *Ley de Protección al Consumidor. (Etiquetado, Envasado, Calidad de los productos).*



Unidad 3: Procesos de Certificación.

A. *Concepto de Norma: qué significa y qué se puede certificar en el área de cocina.*

B. *Normas y especificaciones técnicas.*

a. Normas Oficiales Mexicanas.

NOM-026-STPS-2008
NOM-051-SCFI/SSA1-2010
NOM-093-SSA1-1994
NOM-120-SSA1-1994
NOM-127-SSA1-1994
NOM-251-SSA1-2009
NOM-201-SSA1-2000
NMX-F-605-NORMEX-2004
NMX-F-610-NORMEX-2002s
NMX-F-618-NORMEX-2006
NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007

C. *Calidad Suprema.*

D. *Decreto, normas emergentes y reglamentos.*

E. *Concepto de Certificación: qué significa y qué se puede certificar en el área de cocina.*

F. *Define los siguientes conceptos: (Empresa, Producto, Proceso, Servicio, Persona, HACCP-SGS, ISO 22000:2005, Auditorías internas de control de calidad).*

G. *Distintivos. (Distintivo Punto Limpio (PL) o sello de calidad PL V2020, Ven a comer, Distintivos: H, M, S).*

H. *Internacionales. (HACCP, Who-Food Safety, Eufic, Foodnet).*

- La guía no tiene porcentaje de evaluación solo es de estudio.
- El examen escrito vale el 100% de la calificación.
- Debes traer tu pluma.
- No se puede sacar celular
- Llega con 10 minutos de anticipación



Actividades de estudio

- Antes de responder; por favor lee con mucha atención y procura realizarlo completo.
- Procura no tardar en las preguntas que no entiendes, déjalas para el final.
- Un buen desarrollo de los temas hará que tengas el conocimiento que será para el éxito de aprobar tu examen.

Información Adicional

INSTRUCCIONES: Desarrollar cada una de las Unidades temáticas, integrando la información que se solicita.

1. En una tabla por favor define los siguientes conceptos

Descripción	
Higiene	
Salud	
Limpieza	
Desinfección	



2. Da 5 ejemplos de contaminaciones cruzadas.
3. Realiza un mapa conceptual de los tipos y vehículos de contaminación.
4. ¿Cuántos tipos de ETA hay? Describe cada una.
5. En un cuadro comparativo realiza la descripción de las enfermedades que se generan con las ETAS.
6. ¿Qué es C.H.A.T.T.O.?
- 7.Cuál es la función de saber la ZPT
8. ¿Qué son los residuos y que tipos de residuos hay?
9. Importancia del control de plagas
10. ¿Qué es la fauna nociva? Da 5 ejemplos.
11. Describe la cocina fría y caliente
12. Define las siguientes áreas: Área de lavado, Área de almacén y refrigeradores y Áreas de autoservicio
13. Definición de Residuos y desechos: Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Da ejemplos de contenedores internos y externos.
14. ¿A que se refieren con cuarto séptico?
15. ¿Cuáles son las instalaciones generales? Explica da una de ellas.
16. Dentro del tema seguridad del personal por favor da ejemplos de lo siguiente:
 - * Área de lavado
 - * Primeros auxilios (quemaduras, cortaduras, caídas).
 - * Uniformes: equipo de protección personal en cocina.
17. Investiga las siguientes leyes:
 - Ley ambiental.
 - Ley de residuos sólidos.
 - Ley de protección civil
 - Ley general de salud.
 - Ley Federal del Trabajo: (para efectos de higiene y enfermedades, art. 42, 43 y 45)
 - Ley de protección al consumidor



18. Investiga y Lee las siguientes normas:

- NOM-026-STPS-2008
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010
- NOM-093-SSA1-1994
- NOM-120-SSA1-1994
- NOM-127-SSA1-1994
- NOM-251-SSA1-2009
- NOM-201-SSA1-2000
- NMX-F-605-NORMEX-2004
- NMX-F-610-NORMEX-2002s
- NMX-F-618-NORMEX-2006
- NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007
- Calidad Suprema
- Decreto, normas emergentes y reglamentos

19. Con tus propias palabras explica los siguientes distintivos:

PL

H

M

S

VEN A COMER



Bibliografía Básica

1. García, F. I. (2011). Alimentos seguros: Guía básica sobre seguridad alimentaria.
2. Armendáriz Sanz, J.L. (2019). Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias. 2° ed. Paraninfo.
3. Höchsmann, F. (2019). Estándares de calidad para restaurantes. Optimización de procesos en restaurantes. 3° ed, Books on Demand
4. Secretaría de Economía. (2021). Normas Oficiales Mexicanas. Disponibles en: <http://www.2006-2012.economia.gob.mx/eventos-noticias/lo-mas-buscado/normas-oficiales-mexicanas>
5. Bravo Martínez, F. (2004). El manejo higiénico de los alimentos. Guía para la obtención del Distintivo H. Limusa Noriega Editores
6. COFEPRIS (2016). Guía de buenas prácticas de higiene en establecimientos de servicio de alimentos y bebidas. Guía de buenas prácticas de higiene en establecimientos de servicio de alimentos y bebidas | Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios | Gobierno | gob.mx (www.gob.mx)
7. Normas Oficiales Mexicanas de Seguridad y Equipo en el trabajo
<http://asinom.stps.gob.mx:8145/Centro/CentroMarcoNormativo.aspx>