

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO



FORMATO: DIC-CEOCV-002

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nombre del Curso:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <i>Manejo higiénico de alimentos.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Objetivo:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Orientar al personal que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio, referente a las buenas prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos a fin de coadyuvar a disminuir enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos contaminados. |
| <b>Dirigido a:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Personal que por su actividad laboral se dediquen a la preparación, conservación, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento, expendio o suministro al público de alimentos<br><br>Personal verificador sanitario adscrito a los municipios del Estado de Morelos.                                                                                                                                                         |
| <b>Duración:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 10 horas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Fecha de inicio:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 03 de marzo de 2025.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Contenido Temático:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Módulo 1</b><br/>Instalaciones, áreas, equipos, utensilios y servicios.</li> <li>• <b>Módulo 2</b><br/>Almacenamiento, control de operaciones y materias primas, características para la recepción o rechazo de materias primas y control del envasado.</li> <li>• <b>Módulo 3</b><br/>Control del agua en contacto con los alimentos, mantenimiento, limpieza, control de plagas, manejo de residuos, salud e higiene del personal.</li> <li>• <b>Módulo 4</b><br/>Transporte, capacitación, documentación y registros.</li> <li>• <b>Módulo 5</b><br/>Sistema HACCP, Enfermedades Transmitidas por Alimentos y Cinco claves de inocuidad alimentaria.</li> <li>• <b>CONCLUSIONES</b></li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Valor en créditos:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1 crédito                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Requisitos:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Acceso a una conexión de internet.<br>Disponer de un espacio y horario para acceder al curso.<br>Revisar el material de apoyo.<br>Enviar correo electrónico, en caso de alguna duda.<br>Mantener una motivación activa.<br>Realizar un descanso entre módulos para despejarse y comprender mejor el contenido                                                                                                                          |
| <b>Proceso de Inscripción:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Regístrate en la plataforma en:<br><br><a href="https://seicap.ssm.gob.mx/moodle/">https://seicap.ssm.gob.mx/moodle/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Informes:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ing. Yadira Carrillo González<br>carrilloyadi26@gmail.com<br>Tel. 777 362 2370, Opción 13, Ext. 5640 o 1000.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |