



FORMATO: DIC-CEOCV-002

Nombre del Curso:	Manejo higiénico de alimentos.
Objetivo:	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.
Dirigido a:	Personal que por su actividad laboral se dediquen a la preparación, conservación, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento, expendio o suministro al público de alimentos Personal verificador sanitario adscrito a los municipios del Estado de Morelos.
Duración: (meses/días/horas)	10 horas
Fecha de inicio:	18 de marzo de 2024.
Contenido Temático: • Módulo 1 Instalaciones, áreas, equipos, utensilios y servicios. • Módulo 2 Almacenamiento, control de operaciones y materias primas, características para la recepción o rechazo de materias primas y control del envasado. • Módulo 3 Control del agua en contacto con los alimentos, mantenimiento, limpieza, control de plagas, manejo de residuos, salud e higiene del personal. • Módulo 4 Transporte, capacitación, documentación y registros. • Módulo 5 Sistema HACCP, Enfermedades Transmitidas por Alimentos y Cinco claves de inocuidad alimentaria.	
CONCLUSIONES	

Valor en créditos:	1 crédito
Requisitos:	Acceso a una conexión de internet. Disponer de un espacio y horario para acceder al curso. Revisar el material de apoyo. Enviar correo electrónico, en caso de alguna duda. Mantener una motivación activa. Realizar un descanso entre módulos para despejarse y comprender mejor el contenido
Proceso de Inscripción:	Regístrate en la plataforma en: https://seicap.ssm.gob.mx/moodle/
Informes:	Ing. Yadira Carrillo González carrilloyadira26@gmail.com Tel. 777 362 2370 Opción 5, Ext. 5640 o 1000.