# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** DIANA PATRICIA AVILA SAENZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS

**FECHA INICIAL:** 01/04/2023 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/04/2023 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2721049 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 6,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2721047 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 6,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2734030 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 26,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2721075 - ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA ALIMENTACION

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 6,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2721048 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 6,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2743226 - TOXICOLOGIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORIENTAR GRUPOS POBLACIONALES HACIA LA CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS CON CRITERIOS DE ECONOMÍA

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPRENDER LAS ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOSALIMENTOS QUE SE PRODUCEN POR LAS TOXINAS GENERADASPOR BACTERIAS, VIRUS Y HONGOS.

COMPRENDER LOS CONCEPTOS DE LA TOXICOLOGÍA Y CÓMOSE REALIZA LA DETERMINACIÓN TOXICA EN LOS ALIMENTOS, APARTIR DE ESTUDIOS EXPERIMENTALES EN LOS CUALES SEOBTIENEN LOS ÍNDICES DE TOXICIDAD.

RECONOCER LAS SUSTANCIAS TOXICAS (HIDROCARBUROSAROMÁTICAS, POLICÍCLICOS, AMINAS HETEROCÍCLICAS),DERIVADAS DEL PROCESO DE PREPARACIÓN YALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

RECONOCER LOS CONCEPTOS FUNDAMENTALES SOBRESUSTANCIAS PROCEDENTES DE LA CONTAMINACIÓNAMBIENTAL EN LOS ALIMENTOS.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 30,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2734029 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 26,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2743227 - ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA ALIMENTACION

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 30,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 136,00

## EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

| FICHA | FECHA INICIO | FECHA FINAL | EVENTO | HORAS |
|---|---|---|---|---|

**TOTAL TIEMPO EDT´s:** 0,00

## ACTIVIDADES ADICIONALES

| FECHA INICIAL | FECHA FINAL | ACTIVIDAD | HORAS |
|---|---|---|---|

**TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** 0,00

**INSTRUCTOR:** DIANA PATRICIA AVILA SAENZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS