

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DIANA PATRICIA AVILA SAENZ

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

FECHA INICIAL: 01/05/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2762049 - 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 : 34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2762045 - 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 : 34,00

FICHA 2762044 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, **DE APRENDIZAJE:**

- **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 :	34,00
--------------------------------------	--------------

**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 TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS QUE SE PRODUCEN POR LAS TOXINAS GENERADAS POR BACTERIAS, VIRUS Y HONGOS.

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

RECONOCER LAS SUSTANCIAS TOXICAS (HIDROCARBUROS AROMÁTICAS, POLICÍCLICOS, AMINAS HETEROCÍCLICAS), DERIVADAS DEL PROCESO DE PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

RECONOCER LOS CONCEPTOS FUNDAMENTALES SOBRE SUSTANCIAS PROCEDENTES DE LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL EN LOS ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	12,00
--------------------------------------	--------------

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2762046 - 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 : 34,00

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 : 12,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

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