



**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO TURÍSTICO
DIRECCIÓN DE COMPETITIVIDAD TURÍSTICA
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA 2025**

CARTA DESCRIPTIVA

Nombre del curso:	Manejo Higiénico de Alimentos en el Marco de Eventos Gastronómicos	Horario:	10:00-16:00
Municipio sede:	Pénjamo		
Nombre del instructor:	María del Carmen Moreno Hagelsieb	Duración:	6 horas
Objetivo:	Esta Norma Oficial Mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de la preparación de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.		
Perfil del participante:	Personal que interviene en la preparación de alimentos y bebidas listos para su consumo		
Conocimientos y habilidades para ingresar al curso:	Proceso de la elaboración de alimentos y bebidas (se sugiere portar filipina)		

Contenido temático	Objetivo particular	Actividades		Técnicas instruccionales	Técnicas grupales	Evaluación	Requerimientos	Tiempo
		Instructor	Participante					
Autopresentación y dinámica rompe hielo	Los participantes compartirán su nombre y experiencia en el ramo de la gastronomía y participarán en una sencilla dinámica rompe hielo para relajarse, conocerse entre sí.	La instructora invita a los participantes a decir su nombre, lugar y puesto de trabajo y tiempo trabajando en la industria, después todos participan en dinámica.	Se pone de pie, habla y escucha activamente.	Expositiva	Rompe hielo	N/A	Equipo de computo, pantalla	30 min
Evaluación inicial	Determinar el nivel de conocimientos que tienen los participantes sobre el manejo higiénico de los alimentos a través de imágenes proyectadas	La instructora muestra una serie de imágenes en la pantalla y pregunta a los participantes si ven algún error o problema en el manejo de los alimentos que se está haciendo en las mismas	Levanta su mano y analiza la foto	Técnica Diálogo discusión	Lluvia de ideas	Sólo para conocimiento del instructor	Equipo de cómputo, pantalla	30 min



**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO TURÍSTICO
DIRECCIÓN DE COMPETITIVIDAD TURÍSTICA
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA 2025**

<p>NOM 251 ETA'S Virus, bacterias y hongos. Contaminación de los alimentos.</p> <p>Contaminación cruzada. Buenas prácticas de higiene. Temperaturas seguras. La higiene del personal. PEPS Fauna Nociva. Manejo de residuos. Agua de calidad. Disposición de desechos.</p>	<p>Los participantes aprenderán cada uno de los puntos de la NOM 251 y lo más importante, conocerán el ¿por qué? de cada requerimiento.</p>	<p>La instructora explica cada uno de los puntos de la norma, interactúa con los participantes, apoyada de imágenes y videos.</p>	<p>Escuchar, anotar, compartir experiencias y sobre todo, preguntar todas sus dudas.</p>	<p>Expositiva</p>	<p>Escucha activa</p>	<p>N/A</p>	<p>Computadora portátil, pantalla y proyector, termómetros y material representativo.</p>	<p>4 horas</p>
<p>Práctica de cocina con lo aprendido.</p>	<p>Llevar a la práctica los conocimientos adquiridos, sobre todo en el tema de desinfección y temperaturas seguras.</p>	<p>Da las indicaciones dentro de cocina para que los participantes ejecuten su práctica.</p>	<p>Se pone su indumentaria para cocina, hace lavado de manos profundo y lleva a cabo la desinfección y preparación de platillo siguiendo las normas aprendidas.</p>	<p>Demostrativa</p>	<p>Trabajo en equipo</p>	<p>La instructora observa y corrige en el momento.</p>	<p>Filipina o mandil. Cofia y cubrebocas. Desinfectante de frutas y verduras. Cloro Cepillo para lavado de manos. Proteína cruda de preferencia pollo. Lechuga, fresas. Aliños y condimentos.</p>	<p>1 hora</p>