



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

**CARTA DESCRIPTIVA**

<b>Nombre del curso:</b>	Manejo Higiénico de los Alimentos	<b>Horario:</b>	10:00-16:00
<b>Municipio sede:</b>	Salvatierra		
<b>Nombre del instructor:</b>	María del Carmen Moreno Hagelsieb	<b>Duración:</b>	6 horas
<b>Objetivo:</b>	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.		
<b>Perfil del participante:</b>	Personal que interviene en la preparación de alimentos y bebidas listos para su consumo		
<b>Conocimientos y habilidades para ingresar al curso:</b>	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
NOM 251 ETA'S	Los participantes aprenderán cada	La instructora explica cada uno de los	Escuchar, anotar, compartir experiencias y	Expositiva	Escucha activa	N/A	Computadora portátil, pantalla	4 horas



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

<p>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>uno de los puntos de la NOM 251 y lo más importante, conocerán el ¿por qué? de cada requerimiento.</p>	<p>puntos de la norma, interactúa con los participantes, apoyada de imágenes y videos.</p>	<p>sobre todo, preguntar todas sus dudas.</p>				<p>y proyector, termómetros y material representativo.</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>