



Curso: Manipulación higiénica de alimentos en restaurantes (Distintivo H), registrado ante STPS

Descripción del curso

Introducción:
PENDIENTE

Objetivos:

El participante conocerá los requisitos para la manipulación higiénica de Alimentos en establecimientos fijos con base en la Norma NMX-F-605-NORMEX-2018 y el Distintivo H.

Instructor: Ingeniero con posgrado y más de 15 años de experiencia en la industria de alimentos.

Dirigido a:

Gerentes, Jefes, Supervisores y Chefs de restaurantes
Cocineros, parrilleros y manipuladores de alimentos
Encargados de control de calidad y/o auditores de comedores industriales
Personal relacionado con cocinas, restaurantes, comisariatos y servicios de alimentos

16h
De duración

Metodología: xx% teoría – xx% ejercicios y casos prácticos

Temario general

1. Importancia de la manipulación higiénica de los alimentos

2. Requisitos para la obtención de Distintivo “H”

3. Contaminantes en los Alimentos y Enfermedades de transmisión alimentaria

- Contaminantes físicos
- Contaminantes químicos
- Contaminantes biológicos
- Principales enfermedades, impactos a la salud y alimentos asociados
- Cadena alimentaria

4. Principales cambios en la norma NMX-F-605-NORMEX-2018

- Referencias normativas adicionales
- Exclusiones en centros de consumo
- Revisión de rubros adicionales en la lista de verificación

5. Instalaciones físicas y sanitarias

- Pisos, paredes y techos
- Ventilación, iluminación y agua
- Sanitarios y estaciones de lavado de manos

6. Personal

- Capacitación
- Uniformes y arreglo personal
- Lavado de manos
- Enfermedades y heridas del personal

7. Agua y Hielo

- Abasto, mantenimiento de depósitos y evidencias de potabilidad
- Regulación aplicable en agua y hielo
- Manejo de hielo para consumo y otros usos

8. Control de Plagas

- Requisitos para un control eficiente de plagas
- Requisitos mínimos al proveedor de servicios de control plagas
- Restricciones en trampas

9. Equipo

- Características de las superficies en contacto con los alimentos
- Verificación de termómetros y cómo hacerlo
- Importancia de la refrigeración y congelación
- Temperatura de refrigeración
- Temperatura de congelación
- Depósitos de basura y sus características
- Programa de mantenimiento a equipos

Temario general

10. Limpieza y Desinfección

- Limpieza y desinfección
- Programa de limpieza y desinfección
- Productos químicos
- Procedimientos de limpieza y desinfección de equipos, utensilios, materiales e instalaciones
- Uso de trapos y restricciones

11. Recepción de Alimentos

- Inspección al recibo
- Criterios de aceptación y rechazo por tipo de alimentos
- Temperaturas de productos refrigerados
- Temperatura de productos congelados
- Proveedores de alimentos

12. Almacenamiento

- Almacenamiento de productos secos
- Almacenamiento de productos refrigerados
- Almacenamiento de productos congelados
- Primeras entradas primeras salidas (PEPS)
- Almacenamiento de químicos
- Destino de productos rechazados
- Conservación de huevo

13. Preparación de Alimentos

- Limpieza y desinfección de verduras
- Descongelación y re-congelación
- Temperaturas internas de cocción por tipo de alimento
- Zona de peligro de la temperatura
- Enfriamiento y re-calentamiento

14. Servicio de Alimentos y Transporte

- Características higiénicas en el servicio de alimentos
- Manejo y destino de aderezos individuales y alimentos exhibidos en buffet
- Requisitos para barras calientes y frías
- Información para el comensal, precauciones para la salud
- Características para el transporte de alimentos preparados

15. Documentos

- Características, frecuencia y retención de los documentos soporte para implementación de Distintivo "H"

16. Lista de verificación del Distintivo "H"

- Puntos críticos
- Puntos no críticos

17. Conclusiones