

Buenas Prácticas en Servicio de Alimentos

Guía para el profesor

Clave LSNU2247

Nivel Profesional

Strategy

HACCP

Quality
Control

Management

Certification

Food
Safety

Process



Contenido

Datos generales del certificado.....	3
Competencia global del curso.....	3
Introducción al curso.....	3
Información general	4
Calendario de entregas de los aprendedores.....	8
Temario del curso	9
Preguntas más frecuentes	9
Guía general para las sesiones	11
Reto final fase I	¡Error! Marcador no definido.
Reto final fase II	¡Error! Marcador no definido.

Datos generales del certificado

Nombre del certificado: Buenas Prácticas en Servicio de Alimentos

Modalidad: Presencial

Clave: LSNU2247

Competencia global del curso

Coordina eficazmente la calidad e inocuidad alimentaria, aplicando normas de higiene, seguridad y control de patógenos, de tal manera que garantiza el cumplimiento de estándares sanitarios en cualquier tipo de servicio de alimentos.

Competencias por módulos

Competencia. Módulo 1

Identifica los principales microorganismos patógenos, los alimentos asociados con ellos y los riesgos de brotes epidemiológicos, con el fin de aplicar medidas preventivas en el manejo de alimentos para evitar enfermedades transmitidas por dicha vía (ETA).

Competencia. Módulo 2

Aplica buenas prácticas de higiene personal para cumplir con las normativas oficiales; además, adquiere los conocimientos necesarios en procesamiento de alimentos, manejo de residuos sólidos y potabilización de agua, de tal manera que garantiza la seguridad alimentaria en el servicio de alimentos.

Competencia. Módulo 3

Analiza procedimientos de limpieza y sanitización para gestionar el manejo adecuado de residuos y fauna nociva; asimismo, aplica normativas para el control de productos químicos, garantizando un ambiente seguro y saludable en el manejo de alimentos.

Introducción al curso

¡Bienvenido! En un mundo cada vez más consciente de la seguridad alimentaria, las buenas prácticas en servicio de alimentos permiten garantizar que diversos comestibles sean seguros y de alta calidad, lo cual resulta esencial para cualquier empresa del sector. El cumplimiento de estas prácticas no solo protege la salud de los consumidores, sino que también fortalece el prestigio de las organizaciones, ya que representa un aval de que cumplen con las normativas y estándares internacionales.

En este sentido, es fundamental que comprendas en qué consisten dichas prácticas, especialmente en el entorno actual, donde la salud pública supone una prioridad global. La correcta aplicación de estas prácticas es clave para minimizar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y, por ende, para proteger tanto a los consumidores como a las comunidades. En un contexto donde la seguridad alimentaria está bajo constante revisión, adquirir estos conocimientos te permitirá asegurar que los alimentos se manipulen, preparen y sirvan de manera segura, cumpliendo con los estándares sanitarios más estrictos.

En esta experiencia educativa, adquirirás algunos conocimientos esenciales, como la higiene personal adecuada en la manipulación de alimentos, el manejo correcto de los mismos y la implementación de protocolos de limpieza en el entorno laboral; asimismo, desarrollarás habilidades para identificar riesgos tanto en las instalaciones como en los procesos de producción, de tal manera que podrás garantizar un servicio seguro y de calidad para los consumidores.

Al finalizar, estarás preparado para aplicar las buenas prácticas en el servicio de alimentos dentro de tu entorno laboral, es decir, contribuirás directamente a la seguridad alimentaria y al cumplimiento de normativas vigentes. Esta formación será fundamental para tu desarrollo profesional, ya que te capacitará para garantizar la salud pública y el bienestar del consumidor, así como para promover un enfoque responsable y comprometido con la calidad y seguridad en la industria alimentaria.

Información general

Metodología

Este curso ha sido diseñado con la finalidad de ser impartido por un **docente líder con experiencia en el ámbito laboral**, quien compartirá su conocimiento, experiencia y las mejores prácticas que realiza en su labor profesional.

La experiencia de curso promueve la interacción entre aprendedores de la Universidad Tecmilenio como una forma de enriquecer tu formación contrastando la realidad con la de otros compañeros.

Durante cada sesión, el docente transmite su experiencia y actúa como guía en el proceso de aprendizaje durante la realización de las actividades.

El curso es **semestral** y tiene una distribución **semanal**; en cada semana, se lleva a cabo una **sesión**. La asistencia a estas sesiones es muy importante para tu aprendizaje.

Este curso se conforma de 8 temas y su estructura es la siguiente:

Semana	Módulo	Tema	Evaluable
Semana 1	Módulo 1	Tema 1	
Semana 2		Tema 2	Actividad 1
Semana 3		Tema 3	Actividad 2
Semana 4			Actividad 3
Semana 5			Evidencia 1
Semana 6	Módulo 2	Tema 4	
Semana 7		Tema 5	Actividad 4
Semana 8		Tema 6	Actividad 5
Semana 9			Actividad 6
Semana 10			Evidencia 2
Semana 11	Módulo 3	Tema 7	
Semana 12		Tema 8	Actividad 7
Semana 13		Tema 9	Actividad 8
Semana 14			Actividad 9
Semana 15			
Semana 16			Evidencia 3
			Total

Bibliografía

Bibliografía opcional

Bibliografía de apoyo

- International Labour Organization. (s.f.). *Natlex*. Recuperado de <https://www.ilo.org/dyn/natlex/docs/ELECTRONIC/101271/121935/F299513823/NOM-018-STPS-2015.pdf>
- Organización Panamericana de la Salud (OPS). (s.f.). *Centro Panamericano de Fiebre Aftosa y Salud Pública Veterinaria*. Recuperado de https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10537:sumario-guia-veta-investigacion-brotes&Itemid=41417&lang=es
- Organización Panamericana de la Salud (OPS). (s.f.). *Enfermedades transmitidas por alimentos*. Recuperado de <https://www.paho.org/es/temas/enfermedades-transmitidas-por-alimentos>
- Secretaría de Gobernación (SEGOB). (2000). *Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización*. Recuperado de https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=2063863&fecha=31/12/1969#gsc.tab=0
- Secretaría de Salud (SSA). (2009a). *NOM-251-SSA1-2009: Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*. Recuperado de

<https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm#:~:text=1.1%20Esta%20Norma%20Oficial%20Mexicana,lo%20largo%20de%20su%20proceso.>

- Secretaría de Salud (SSA). (2009b). *NOM-232-SSA1-2009: Plaguicidas: que establece los requisitos del envase, embalaje y etiquetado de productos grado técnico y para uso agrícola, forestal, pecuario, jardinería, urbano, industrial y doméstico*. Recuperado de <https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/4020/salud/salud.htm>

Evaluación

En este apartado, se muestra a detalle la evaluación del certificado:

Evaluable	Ponderación
Actividad 1	5
Actividad 2	5
Actividad 3	5
Evidencia 1	15
Actividad 4	5
Actividad 5	5
Actividad 6	5
Evidencia 2	20
Actividad 7	5
Actividad 8	5
Actividad 9	5
Evidencia 3	20
Total	100

Estructura de las sesiones

A continuación, se desglosa la estructura de las sesiones. Asimismo, se recomienda utilizar las siguientes actividades:

Bloque 1	Bloque 2
<ul style="list-style-type: none"> • Bienvenida y presentación de agenda • Actividad de bienestar • Desarrollo de temas de la semana • Explicación de los temas de la semana con ejercicios prácticos 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicación en contextos reales • Desarrollar y retroalimentar las actividades colaborativas e independientes • Cierre de la sesión

Antes de acudir a una sesión, es necesario que el aprendedor realice las lecturas de las explicaciones, ya que le proporcionarán los fundamentos teóricos de los temas del certificado. De igual manera, se requiere que revisen las lecturas y los videos solicitados.

Es importante recalcar que durante las sesiones sincrónicas el docente dará una breve explicación del tema, resolverá dudas y compartirá las instrucciones de lo que se deberá realizar fuera de dichas sesiones.

Actividades y evidencias

Las actividades y evidencias han sido diseñados para realizarse de manera individual.

Asimismo, como una forma de promover el dinamismo y la interacción de los aprendedores en distintos formatos, durante las sesiones, el profesor alternará intervenciones individuales, plenarias y grupales para enriquecer tus puntos de vista, dando a su vez la oportunidad de presentar tus ideas y posturas en torno a los temas de clase.

Para la interacción de los aprendedores se utilizan las funcionalidades de la herramienta de colaboración que permiten la creación de salas virtuales interactivas en donde puedes compartir pantalla, documentos, videos y audios.

El resultado de todas las actividades y evidencias deberán entregarse y realizarse a través de la plataforma tecnológica para su revisión y evaluación por parte del docente.

Es muy importante que revises el esquema de evaluación y los criterios que utilizará el docente para otorgarte una calificación. Lo anterior con la intención de que, desde el inicio de la semana, tengas claro el nivel de complejidad y esfuerzo que requieres para realizar las entregas semanales y garantizar tu éxito dentro del curso.

En caso de tener dudas sobre alguna cuestión puedes contactar a tu docente a través de los medios indicados

Tutoriales

Para asegurar que el aprendedor aproveche al máximo su experiencia educativa, se le recomienda que siga las indicaciones del docente, así como la revisión de los siguientes tutoriales:

- [¿Cómo ingreso a la plataforma de multipresencia virtual?](#)
- [Tutoriales de Canvas para participantes.](#)
- [¿Cómo evalúo el desempeño de mi red?](#)

Calendario de entregas de los aprendedores

Buenas Prácticas en Servicio de Alimentos

Calendario

Semana	Módulo	Tema	Evaluable	Ponderación
1	Módulo 1	Tema 1		
2		Tema 2	Actividad 1	5
3		Tema 3	Actividad 2	5
4			Actividad 3	5
5			Evidencia 1	15
6	Módulo 2	Tema 4		
7		Tema 5	Actividad 4	5
8		Tema 6	Actividad 5	5
9			Actividad 6	5
10			Evidencia 2	20
11	Módulo 3	Tema 7		
12		Tema 8	Actividad 7	5
13		Tema 9	Actividad 8	5
14			Actividad 9	5
15			Evidencia 3	20
16				

Total

100

Temario del curso

Módulo 1

1. Microorganismos patógenos
 - 1.1 Principales microorganismos patógenos
 - 1.2 Riesgos y consecuencias en consumir agentes patógenos FDA (interacción huésped-patógeno)
 - 1.3 Casos de brote a nivel internacional
2. Alimentos asociados con cada microorganismo
 - 2.1 Aves y carnes crudas, huevo crudo
 - 2.2 Frutas y verduras, germinados crudos
 - 2.3 Leche cruda, queso y otros productos lácteos
3. Casos y brotes epidemiológicos
 - 3.1 Introducción a la investigación de brotes en las personas
 - 3.2 Introducción a la organización del sistema VETA
 - 3.3 Introducción a las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), como infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina

Módulo 2

4. Prácticas de higiene personal
 - 4.1. Limpieza y lavado de manos
 - 4.2. Higiene de boca, pelo, nariz y uñas
 - 4.3. Ropa laboral y objetos personales
5. Uniforme
 - 5.1. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 sobre las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
 - 5.2. Higiene en el uniforme
 - 5.3. Zapatos de seguridad
6. Capacitación
 - 6.1. Procesamiento de alimentos
 - 6.2. Manejo de residuos sólidos
 - 6.3. Potabilización del agua

Módulo 3

7. Limpieza y sanitización
 - 7.1. Procedimientos, instructivos y manuales
 - 7.2. Análisis microbiológicos
 - 7.3. Licencias sanitarias
8. Manejo de basura y fauna nociva
 - 8.1. Identificación de recipientes de residuos
 - 8.2. Control de residuos
 - 8.3. Retiro de residuos
9. Manejo de productos químicos
 - 9.1. Introducción a la Norma Oficial Mexicana sobre el sistema armonizado para la identificación y comunicación de peligros y riesgos por sustancias químicas peligrosas en los centros de trabajo
 - 9.2. Mantenimiento y limpieza (condiciones de los equipos y utensilios, su desinfección, lubricación y control de lubricantes de grado alimenticio)

Preguntas más frecuentes

¿En dónde o a quién reporto un error detectado en el contenido?

Cualquier incidencia se puede reportar directamente haciendo clic en el botón “Mejora tu curso” que se encuentra en la parte superior derecha de la pantalla en la plataforma de Canvas.

¿Quién me informa de la cantidad de sesiones y tiempo de cada sesión en las semanas?

El coordinador docente te debe proporcionar esta información.

¿En qué semana se aplica examen final?

Consulta con tu coordinador docente los calendarios de acuerdo con la modalidad de impartición.

¿Tengo que capturar las calificaciones en banner y en la plataforma educativa?

Sí, es importante que captures calificaciones en la plataforma para que los aprendedores estén informados de su avance y reciban retroalimentación de tu parte sobre todo lo que realizan en el certificado. El banner es el registro oficial de las calificaciones de los aprendedores.

Guía general para las sesiones

Bloque 1

Actividad	Descripción
Bienvenida y presentación de agenda.	El profesor se presenta ante el grupo y da una breve introducción al certificado.
Práctica de bienestar.	El profesor impartidor seleccionará alguna práctica de bienestar para aplicarla en la sesión. Se recomienda utilizar una diferente por sesión.
Desarrollo de los temas de la semana: <ul style="list-style-type: none">○ Aplicación en contextos reales (introducción).○ Explicación de los temas de la semana con ejercicios prácticos.	El profesor explicará los contenidos con ejercicios prácticos.
Receso.	Se brindará un espacio de receso para que el aprendedor lo utilice en su beneficio.

Bloque 2

Actividad	Descripción
Recapitulación del bloque previo.	De manera dinámica, el profesor recapitulará lo realizado en el bloque previo.
Desarrollo de los temas de la semana: <ul style="list-style-type: none">○ Explicación de los temas de la semana con ejercicios prácticos.○ Cierre de temas.	El profesor explicará los contenidos con ejercicios prácticos y realizará un cierre de los temas correspondientes.
Explicación sobre lo que deberá realizarse fuera de la sesión: <ul style="list-style-type: none">● Actividades, evidencias, exámenes, etc.	Se brindará una breve explicación de las tareas correspondientes a la semana, las cuales se deberán realizar de forma individual.

Módulo 1

Notas para el profesor impartidor correspondientes a la explicación del tema 1 (favor de considerar la realización de ejercicios prácticos durante la sesión).

- Menciona los patógenos más comunes en alimentos y explica que los microorganismos pueden proliferar en diferentes ambientes; además, señala que son los responsables de la mayoría de las ETA (enfermedades transmitidas por alimentos).
- Destaca cómo la contaminación puede ocurrir en diversas etapas de la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo.

- Informa que, si bien cada patógeno tiene características particulares, muchos comparten síntomas comunes (diarrea, vómito, dolor abdominal, entre otros).
- Discute los riesgos específicos asociados con cada patógeno; por ejemplo, *E. coli* puede causar síndrome urémico hemolítico, mientras que *Listeria* puede resultar extremadamente peligrosa para mujeres embarazadas y sus bebés.
- Proporciona ejemplos brotes de enfermedades alimentarias que han tenido un impacto global.
- Discute las estrategias de prevención y control de patógenos en alimentos.
- Motiva a los aprendedores a considerar cómo pueden aplicar las buenas prácticas, ya sea en sus futuras carreras profesionales o en su vida diaria, para contribuir a la seguridad alimentaria.

Notas para el profesor impartidor correspondientes a la actividad 1.

- Explica brevemente a los aprendedores qué son las ETAS y por qué es importante prevenirlas; luego, menciona los patógenos comunes y cómo pueden afectar la salud pública.
- Asigna un microorganismo patógeno causante de ETA a cada aprendedor.
- Indica a los aprendedores qué información deben incluir en su investigación sobre el microorganismo asignado; asimismo, enfatiza la importancia de usar fuentes confiables de información, como la OMS, el CDC y artículos científicos. Coméntales que, en dichas fuentes, encontrarán los datos más recientes y actualizados.
- Explica qué elementos debe incluir su infografía; de igual manera, sugiere que usen gráficos, iconos y colores que refuercen la información, sin sobrecargar el diseño.
- Menciona que cada aprendedor presentará su infografía ante la clase y el tiempo que tendrán para exponer.
- Guía una reflexión general sobre lo aprendido; para ello, invita a los aprendedores a discutir sobre cómo la investigación y la creación de la infografía les ayudó a comprender mejor los riesgos de los patógenos en la seguridad alimentaria, así como la importancia de las medidas de prevención.

Notas para el profesor impartidor correspondientes a la explicación del tema 2 (favor de considerar la realización de ejercicios prácticos durante la sesión).

- Enfatiza los grupos de alimentos más propensos a la proliferación de patógenos.
- Menciona los microorganismos más comunes en cada grupo de alimentos y, después, brinda algunos ejemplos específicos.
- Discute las medidas preventivas en el manejo de alimentos, como la correcta manipulación, el almacenamiento a temperatura correcta, la cocción completa y la higiene personal de los manipuladores.
- Destaca la importancia de no sobrecargar el refrigerador para permitir una circulación de aire adecuada; además, comenta la necesidad de revisar periódicamente la temperatura con un termómetro para asegurar su funcionamiento óptimo.
- Enseña cómo prevenir la contaminación cruzada.
- Instruye a los aprendedores sobre la importancia de buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.

Notas para el profesor impartidor correspondientes a la actividad 2.

- Asigna a cada aprendedor un caso práctico.
- Solicita que analicen detenidamente su caso; luego, indica que deben responder estas preguntas: ¿cuál fue el microorganismo patógeno involucrado?, ¿qué alimentos fueron afectados?, ¿qué prácticas de higiene o manipulación fallaron?, entre otras similares.
- Explica a los aprendedores que, con base en su análisis, deben formular medidas preventivas concretas.
- Indica que deben organizar su análisis y sus medidas preventivas en una presentación visual; además, anímalos a crear una presentación clara y concisa.
- Invita a los aprendedores a hacer preguntas y generar un diálogo; en este caso, asegúrate de guiar una discusión donde se destaquen los puntos clave de cada caso.

- Solicita a cada aprendiz que reflexione sobre los conocimientos adquiridos y, además, sobre cómo puede aplicar estas medidas preventivas en su futura vida profesional.
- Enfatiza la importancia de la seguridad alimentaria y las buenas prácticas de higiene en su ámbito laboral; para ello, destaca cómo una correcta identificación y prevención de patógenos en alimentos resulta esencial para proteger la salud pública.

Notas para el profesor impartidor correspondientes a la explicación del tema 3 (favor de considerar la realización de ejercicios prácticos durante la sesión).

- Destaca que la investigación de brotes representa una herramienta fundamental para identificar el origen y los factores de riesgos asociados con las ETA; posteriormente, resalta que, al detectar y controlar los brotes de manera temprana, se previenen futuras incidencias y se protegen las comunidades.
- Proporciona a los aprendedores una estructura básica sobre cómo se lleva a cabo la investigación de un brote.
- Comenta que el sistema VETA es una herramienta epidemiológica, la cual recopila y analiza datos sobre las ETA a nivel nacional o regional; asimismo, explica que el VETA ayuda a monitorear patrones y tendencias de estas enfermedades, de tal manera que permite dar una respuesta rápida ante posibles brotes.
- Detalla cómo VETA trabaja en conjunto con otros sistemas de vigilancia para ofrecer un panorama completo de la salud pública en relación con las ETA.
- Menciona la clasificación de las ETA y detalla las diferencias entre ellas.
- Explica que la comunicación efectiva durante un brote es vital para evitar el pánico y mantener la confianza pública en los sistemas de seguridad alimentaria.

Notas para el profesor impartidor correspondientes a la actividad 3.

- Indica a los aprendedores que analizarán los tres casos clínicos presentados.
- Menciona que deben estudiar los síntomas y antecedentes del paciente para poder determinar si se trata de una intoxicación, infección o toxiinfección.
- Explica los puntos clave que deben observar en su análisis: el tipo de síntomas, el tiempo de aparición después de consumir el alimento y las características del alimento o patógeno involucrado.
- Organiza una discusión grupal y explica que el objetivo es identificar similitudes y diferencias entre los diferentes casos clínicos presentados; después, menciona los puntos esenciales que deben abordar en la discusión.
- Sugiere a los aprendedores que tomen notas de cada punto tratado, así como las conclusiones alcanzadas, ya que deben entregar un reporte que incluya todos los puntos discutidos y sus respuestas justificadas.
- Resalta los criterios clave para diferenciar infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones; por ejemplo, síntomas y tiempos.
- Refuerza la importancia de utilizar estos criterios de manera sistemática; para ello, analiza con la clase de qué manera se pueden aplicar estos conocimientos en situaciones reales de salud pública.

Notas para el profesor impartidor correspondientes a la evidencia 1.

- Invita a los aprendedores a aprovechar sus fortalezas; de igual manera, incentiva la creatividad e inventiva.
- Guía la investigación hacia el detalle y la relevancia; por ejemplo, al investigar los microorganismos, recuérdales que no solo deben encontrar datos básicos, sino también comprender profundamente cómo estos patógenos se desarrollan, los alimentos en los que suelen encontrarse y por qué ocasionan brotes.
- Anima a los aprendedores a que incluyan detalles específicos y recientes sobre los casos de brotes, ya que esto agregará realismo y actualidad a su proyecto. Menciónales que documentar las medidas implementadas en estos casos también es un elemento clave para su análisis.
- Enfoca el guion en la narrativa educativa y cautivadora; para ello, haz hincapié en la necesidad de un guion que no solo informe, sino que también mantenga la atención de la audiencia. Sugiereles que incluyan ejemplos de la vida real y que estructuren la información de forma lógica y atractiva.

- Recuerda a los aprendedores que, si bien el contenido resulta esencial, la presentación también es muy importante; en este caso, sugiédeles usar recursos visuales y auditivos como gráficos, entrevistas simuladas y dramatizaciones que mantengan el interés y ayuden a la comprensión.
- Instruye a los aprendedores sobre la claridad en la entrega y accesibilidad del proyecto. Al final, es importante que el video sea fácil de acceder y visualizar; recuérdales verificar que el enlace de la plataforma que elijan (YouTube, Google Drive, etc.) sea público y esté compartido correctamente. Asimismo, deben entregar el guion junto con el enlace para que el profesor pueda revisar tanto la estructura escrita como el resultado final del video.

Módulo 2

Notas para el profesor impartidor correspondientes a la explicación del tema 4 (favor de considerar la realización de ejercicios prácticos durante la sesión).

- Subraya que una higiene personal adecuada resulta esencial para prevenir la contaminación de los alimentos, así como para garantizar la seguridad alimentaria.
- Enfatiza la técnica correcta de lavado de manos.
- Aborda la higiene del cabello, nariz y uñas.
- Discute la vestimenta laboral adecuada.
- Menciona la gestión de los objetos personales; por ejemplo, indica que ciertos artículos de uso frecuente, como los teléfonos móviles y la joyería, deben mantenerse fuera de las áreas de manipulación para evitar la contaminación cruzada.
- Promueve hábitos higiénicos y conductas apropiadas; además, señala las prácticas más desaconsejadas en la industria, como fumar, comer y masticar chicle.

Notas para el profesor impartidor correspondientes a la actividad 4.

- Asigna una estación de trabajo a cada aprendedor; luego, explica que cada estación simulará un área de manipulación de alimentos y deberán diseñarla para ilustrar buenas y malas prácticas de higiene personal.
- Indica a cada aprendedor que prepare su estación utilizando materiales físicos o digitales.
- Menciona que cada aprendedor deberá visitar, al menos, dos estaciones; de igual manera, comenta que tienen un máximo de 5 minutos en cada una para observar las prácticas presentadas.
- Anima a los aprendedores para que propongan soluciones específicas que ayuden a resolver las malas prácticas identificadas en cada estación.
- Destaca la importancia de una higiene personal adecuada en la manipulación de alimentos para evitar las ETA.
- Reflexiona con los estudiantes sobre cómo se pueden aplicar estas buenas prácticas en situaciones reales; luego, discute de qué manera una cultura de higiene en el trabajo contribuye a la salud pública y a la seguridad alimentaria.

Notas para el profesor impartidor correspondientes a la explicación del tema 5 (favor de considerar la realización de ejercicios prácticos durante la sesión).

- Haz una introducción a la NOM-251-SSA1-2009 y a su relevancia en la higiene alimentaria; para ello, explica que establece los requisitos mínimos de BPH que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, con el objetivo de evitar su contaminación a lo largo del proceso.
- Destaca la importancia del uniforme en la prevención de la contaminación.
- Describe las características del calzado de seguridad adecuado; asimismo, recalca que su uso no solo previene accidentes laborales, también contribuye a mantener la higiene en las áreas de trabajo, pues evita la introducción de contaminantes desde el exterior.
- Discute la gestión de objetos personales y accesorios.
- Resalta la importancia de capacitar al personal de manera continua sobre las prácticas de higiene personal, incluyendo el uso adecuado del uniforme y calzado de seguridad.

- Enfatiza la necesidad de que el personal esté informado y comprometido con las buenas prácticas de higiene, ya que solo así se puede garantizar la inocuidad de los alimentos.

Notas para el profesor impartidor correspondientes a la actividad 5.

- Explica a los aprendedores que, en esencia, el objetivo de la actividad consiste en aplicar los 7 principios del sistema HACCP a un proceso de producción alimentaria; para ello, deben apegarse a los lineamientos de la NOM.
- Guía a los estudiantes en la identificación de peligros biológicos, químicos o físicos, que puedan estar presentes en cada etapa del proceso de producción alimentaria.
- Ayuda a identificar las diferentes etapas del proceso donde los peligros pueden ser prevenidos, eliminados o reducidos a niveles aceptables.
- Explica por qué cada punto seleccionado resulta crucial para la seguridad del producto; asimismo, señala cómo se relaciona con los lineamientos de la NOM.
- Orienta en la definición de límites específicos para cada PCC, así como en el desarrollo de un plan de monitoreo adecuado.
- Solicita a los aprendedores que recopilen toda la información en un documento digital que describa el plan HACCP detallado para el proceso de producción.

Notas para el profesor impartidor correspondientes a la explicación del tema 6 (favor de considerar la realización de ejercicios prácticos durante la sesión).

- Destaca que el procesamiento de alimentos resulta esencial para transformar materias primas en productos seguros y aptos para el consumo humano.
- Señala que, durante el procesamiento, resulta crucial mantener condiciones higiénicas que prevengan la contaminación.
- Explica que la producción de alimentos genera una cantidad significativa de residuos, como cáscaras, huesos, recortes, empaques, entre muchos otros; posteriormente, comenta la importancia de implementar estrategias de reducción, reutilización y reciclaje de residuos en operaciones diarias.
- Discute las estrategias para la gestión de residuos sólidos.
- Explica la importancia de la potabilización del agua en el servicio de alimentos; por ejemplo, señala que el agua es un recurso fundamental en la industria alimentaria utilizada en la preparación, cocción, limpieza y otros procesos. También puedes mencionar algunos procesos de potabilización del agua, como la filtración, desinfección y control de calidad; de esta manera, se asegura que resulta apta para el consumo humano.
- Promueve la implementación de sistemas de gestión ambiental en la industria alimentaria.

Notas para el profesor impartidor correspondientes a la actividad 6.

- Comenta con los aprendedores que el propósito de esta actividad consiste en desarrollar una planta innovadora que cumpla con los estándares de sostenibilidad; por tanto, debe enfocarse en tres pilares fundamentales: producción eficiente, gestión de residuos sólidos y un ciclo de potabilización de agua.
- Solicita a cada aprendedor que elija una categoría de alimentos (lácteos, cárnicos, vegetales, bebidas, entre otros) para enfocar su diseño de planta.
- Invita a pensar en soluciones innovadoras para mejorar la eficiencia en el proceso de producción, como la reducción del consumo de energía, minimización de desperdicios en cada etapa o uso de maquinaria con menor impacto ambiental.
- Explica la importancia de un plan sólido para el manejo de residuos generados en la planta; para ello, solicita a los aprendedores que consideren estrategias para reducir, reutilizar o reciclar estos residuos.
- Orienta a los aprendedores para que desarrollen un sistema eficiente de uso y tratamiento de agua; además, recuérdales que deben tomar en cuenta la captación, uso y reciclaje de agua en la planta.
- Solicita a los aprendedores que expongan sus diseños mediante una presentación visual y un reporte que explique el diseño de la planta, incluyendo los puntos de sostenibilidad y las innovaciones que proponen en producción, gestión de residuos y potabilización de agua.

Notas para el profesor impartidor correspondientes a la evidencia 2.

- Prepara y supervisa el espacio de trabajo adecuadamente; para ello, asegúrate de que los aprendedores comprendan la importancia de contar con un espacio adecuado y seguro para la manipulación de alimentos. Para los estudiantes que realicen la evidencia de manera presencial, verifica que sigan las normas de higiene en las instalaciones de la institución; por su parte, a aquellos que desarrollen la evidencia en casa, sugiereles que busquen un espacio limpio y seguro, sin distracciones y con los implementos necesarios. Recalca la importancia de mantener orden y limpieza en todo momento.
- Refuerza la aplicación rigurosa de las buenas prácticas de higiene personal; por ejemplo, subraya que la higiene personal es clave para evitar la contaminación en la preparación de alimentos. Guíalos para que realicen un lavado de manos adecuado, siguiendo cada paso de los protocolos sanitarios. También deben usar indumentaria de protección como bata, cofia y guantes; además, enfatiza la necesidad de quitarse joyas y mantener las uñas cortas y limpias. Insiste en que estos detalles son fundamentales para reducir el riesgo de contaminación.
- Orienta en el procesamiento seguro y eficiente de alimentos; en este caso, revisa que los aprendedores comprendan las prácticas para prevenir la contaminación cruzada y, además, respeten las temperaturas seguras de cocción. Pídeles que seleccionen una receta sencilla que implique tanto alimentos crudos como cocidos.
- Fomenta el manejo adecuado de residuos; para ello, enséñales a clasificarlos en orgánicos, inorgánicos reciclables y no reciclables. De igual manera, explícales la importancia de esta clasificación tanto para la seguridad del entorno de trabajo como para el impacto ambiental; haz que comprendan que una correcta disposición de los residuos no solo es un hábito profesional, sino una responsabilidad ética en el servicio de alimentos.
- Demuestra la importancia de la potabilización del agua. Instruye a los aprendedores sobre la necesidad de usar agua potable durante toda la preparación de alimentos; además, asegúrate de que comprendan y demuestren métodos sencillos de potabilización, como hervir agua, usar tabletas purificadoras o realizar una filtración casera. Recuérdales que el agua segura resulta esencial para mantener la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Asegúrate de solicitar un registro detallado y visual de la actividad; en este sentido, recuérdales la importancia de documentar cada etapa de su proceso con fotografías o videos, siguiendo los tiempos y lineamientos establecidos. Además, deben anotar observaciones y posibles incidencias que puedan surgir durante la actividad; esta documentación resulta vital para respaldar su aprendizaje y facilitar la evaluación de su competencia en las buenas prácticas de seguridad alimentaria.

Módulo 3

Notas para el profesor impartidor correspondientes a la explicación del tema 7 (favor de considerar la realización de ejercicios prácticos durante la sesión).

- Comenta que los procedimientos estandarizados y manuales detallados de limpieza y desinfección resultan esenciales para mantener la inocuidad de los alimentos.
- Enfatiza la necesidad de instructivos claros que orienten al personal en la ejecución de tareas específicas de limpieza y desinfección.
- Menciona la relevancia de los análisis microbiológicos en el control de calidad.
- Discute la importancia de las licencias sanitarias para establecimientos de alimentos.
- Señala que las prácticas de limpieza y desinfección, así como los análisis microbiológicos y requisitos para licencias sanitarias, pueden evolucionar con el tiempo, sobre todo debido a cambios en las regulaciones o avances tecnológicos.

Notas para el profesor impartidor correspondientes a la actividad 7.

- Indica a los aprendedores que deben elegir un tipo específico de empresa del sector alimentario, como panadería, procesadora de alimentos, restaurante, entre otros.

- Oriéntalos para que realicen un listado de las áreas y equipos esenciales en su tipo de empresa; por ejemplo, en una panadería, está la zona de amasado, hornos y superficies de trabajo.
- Enfatiza la necesidad de ser específicos con el plan; en este caso, señala que cada actividad debe incluir detalles como los productos de limpieza a utilizar, la concentración adecuada, el método de aplicación y los tiempos de espera.
- Guía a los aprendedores para que propongan métodos de verificación específicos, como inspecciones visuales y muestreos microbiológicos.
- Recuérdales que el plan debe ser claro y visualmente accesible; en la presentación, los aprendedores deben explicar la lógica detrás de su plan, los métodos de limpieza escogidos y la justificación de sus verificaciones.

Notas para el profesor impartidor correspondiente a la explicación del tema 8 (favor de considerar la realización de ejercicios prácticos durante la sesión).

- Menciona la importancia de la identificación de contenedores de residuos en la industria alimentaria; asimismo, comenta que se trata de una práctica necesaria para mantener un entorno de trabajo seguro y, además, para cumplir con los estándares de higiene
- Explica la importancia de separar los residuos orgánicos de los inorgánicos, así como de otros tipos especiales; por ejemplo, de los reciclables y contaminantes.
- Subraya la necesidad de contar con contenedores adecuados, es decir, que tengan tapa y se mantengan siempre cerrados.
- Instruye sobre la importancia de limpiar y desinfectar el área donde se almacena la basura, así como los propios contenedores.
- Explica la importancia de realizar inspecciones visuales en las instalaciones, de forma regular, en busca de signos de plagas.
- Menciona algunos métodos de control de plagas y el uso adecuado de productos químicos.
- Destaca la importancia de cumplir con las normativas vigentes en buenas prácticas para el manejo de residuos y fauna nociva.

Notas para el profesor impartidor correspondientes a la actividad 8.

- Recuerda a los aprendedores que su rol en esta actividad es el de un investigador que debe asegurarse de comprender el contexto, así como de adoptar un enfoque metódico para desarrollar un plan de acción efectivo.
- Explica cómo la falta de higiene puede afectar la calidad y seguridad de los alimentos, además de generar problemas sanitarios en la empresa.
- Destaca la importancia de un manejo adecuado de residuos sólidos y del control de fauna nociva para prevenir futuros incidentes sanitarios.
- Explica cómo los residuos mal gestionados pueden atraer plagas y contaminantes que, si no se controlan, representan un grave riesgo para la seguridad alimentaria.
- Subraya la importancia de capacitar al personal en temas de higiene y seguridad alimentaria.
- Destaca el valor de las inspecciones de seguimiento, especialmente como un medio para asegurar que los planes de acción sean implementados correctamente y mejorados de forma continua.
- Explica la importancia de la presentación y claridad del informe final en formato digital, el cual debe reflejar un análisis detallado y estructurado sobre la situación abordada.

Notas para el profesor impartidor correspondientes a la explicación del tema 9 (favor de considerar la realización de ejercicios prácticos durante la sesión).

- Explica la importancia de NOM-018-STPS-2015 y, además, que se asegura de que el personal esté informado de los peligros de los productos químicos utilizados en el entorno de alimentos; luego, subraya la importancia de su correcta identificación y manipulación.
- Menciona cómo establecer un programa de limpieza, desinfección y mantenimiento regular; para ello, especifica la frecuencia y los métodos adecuados para cada tipo de equipo.
- Enseña la importancia de utilizar únicamente lubricantes de grado alimenticio en equipos que entren en contacto con alimentos.
- Explica la necesidad de manejar y almacenar correctamente los detergentes y desinfectantes, ya que esto resulta esencial para evitar cualquier riesgo de contaminación química en el área de alimentos.
- Menciona el proceso básico de limpieza y desinfección; además, señala que cada etapa tiene una función específica y, de igual manera, que el seguimiento del proceso resulta clave para mantener altos estándares de higiene.
- Destaca la importancia de llevar un registro detallado de todas las actividades de limpieza, desinfección y mantenimiento. También explica que estos registros ayudan a garantizar que las tareas se realicen según el cronograma y, por tanto, se pueden presentar en auditorías o inspecciones
- Recomienda utilizar listas de verificación y calendarios de mantenimiento para garantizar la documentación actualizada; de esta manera, se facilita la supervisión y se promueve una cultura de responsabilidad en la higiene alimentaria

Notas para el profesor impartidor correspondientes a la actividad 9.

- Asigna dos sustancias químicas a cada aprendiz, como aditivos o desinfectantes, y menciónales que son de uso común en la industria alimentaria.
- Examina los riesgos de exposición de una sustancia en diferentes escenarios, como inhalación, contacto directo o ingestión accidental.
- Reflexiona sobre la importancia de una manipulación correcta para evitar riesgos.
- Asegúrate de revisar con los aprendedores los criterios para el etiquetado e identificación de sustancias peligrosas; además, explícales cómo deben aplicarlos en el diseño de una etiqueta.
- Muestra algunos pictogramas utilizados, así como frases de precaución claras y específicas.
- Menciona lo que debe incluir su infografía: diseño de una etiqueta y una descripción clara de las medidas de seguridad necesarias para el manejo de la sustancia.
- Reflexiona sobre cómo un sistema de identificación adecuado reduce riesgos y mejora la seguridad en el entorno laboral.

Notas para el profesor impartidor correspondientes a la evidencia 3.

- Motiva a los aprendedores para que investiguen a fondo las normativas y los riesgos específicos de la industria que les corresponde; en este sentido, haz énfasis en la importancia de conocer los procedimientos de limpieza y desinfección de las áreas, así como el manejo adecuado de residuos.
- Anima a los aprendedores para que consulten la NOM-251-SSA1-2009 y NOM-018-STPS-2015; asimismo, resalta cómo estas regulaciones aplican en su caso específico. También recuérdales que deben definir claramente a su audiencia y los canales de comunicación, de modo que su campaña resulte efectiva y adaptada al entorno real de la industria seleccionada.
- Enfatiza la relevancia de los diferentes medios para transmitir la información. La creación de un video de corta duración les permitirá compartir, de forma atractiva, la importancia de la seguridad e higiene, incluyendo ejemplos de buenas prácticas en limpieza, control de plagas y manejo de productos químicos.
- Indica que la infografía debe ser visualmente clara y resumir los puntos clave, con diagramas o gráficos que ayuden a entender los procedimientos, sobre todo en temas críticos como el control de fauna nociva y el manejo de residuos.
- Invita a los aprendedores a pensar en las estrategias más efectivas para difundir su campaña en un contexto real, ya sea en redes sociales, intranet o en un ambiente físico; asimismo, pídeles que consideren cómo hacer llegar la información al público objetivo de forma recurrente, práctica y accesible, adaptándose al perfil del personal de la planta o los encargados de producción.

- Asegúrate de que cada equipo divida el manual en secciones bien organizadas y específicas para su industria (cárnica, láctea, etc.); para ello, guíalos de tal manera que cada sección incluya detalles precisos sobre la frecuencia de limpieza de áreas clave, estrategias para el control de fauna nociva y manejo seguro de productos químicos. Insiste en la necesidad de protocolos claros, como el cierre de puntos de acceso y la inspección regular de áreas, para mantener un entorno seguro y evitar infestaciones.
- Acompaña a los aprendedores a revisar y organizar sus materiales para la presentación final. Sugiere que incluyan gráficos y tablas cuando sea necesario, sobre todo para facilitar la comprensión de los temas, y que estructuren sus documentos de forma clara y accesible para el personal. La claridad y el diseño ayudarán a que el manual se convierta en una herramienta útil y de referencia en la planta.

Buenas Prácticas en Servicio de Alimentos
Rúbrica de evaluación
Evidencia 1

Nivel de desempeño				
Criterios de evaluación	Altamente competente 100%-86%	Competente 85%-70%	Aún sin desarrollar la competencia 69%-0%	%
1. Reporte de investigación.	20 – 16 puntos	15 – 11 puntos	10 – 0 puntos	20
	Presenta información precisa y completa sobre los dos microorganismos, es decir, incluye sus características, vías de transmisión, alimentos asociados y riesgos de brotes epidemiológicos. Asimismo, hace un uso correcto de la terminología técnica y toda la información está respaldada por fuentes confiables y recientes.	Presenta información mayormente correcta, aunque pueden faltar algunos detalles menores; sin embargo, cubre la mayoría de los aspectos requeridos. Las explicaciones resultan comprensibles, pero pudieron haber sido más precisas. De igual manera, hace un uso adecuado de la terminología, aunque comete algunas imprecisiones. También utiliza fuentes confiables de información, pero limitadas en número.	Presenta información incorrecta o insuficiente; además, omite aspectos clave del contenido. Las explicaciones que brinda resultan confusas o difíciles de entender; de igual manera, hace un uso inadecuado o incorrecto de la terminología técnica. Tampoco utiliza fuentes confiables u omite hacerlo.	
2. Calidad del guion entregado.	20- 16 puntos	15- 11 puntos	10 -0 puntos	20
	Presenta un guion claramente estructurado, con introducción, desarrollo y conclusión; además, incluye todas las secciones especificadas en las instrucciones. Asimismo, detalla correctamente los diálogos y descripciones de las escenas; de igual manera, sigue un mismo formato en todo el guion, libre de errores gramaticales y ortográficos. Finalmente, el guion se corresponde exactamente con el contenido presentado en el video.	Presenta un guion con una estructura básica, pero le falta claridad en algunas partes; además, incluye la mayoría de las secciones requeridas. Aunque se añaden diálogos y descripciones generales, podrían ser más detalladas; de igual manera, sigue un formato aceptable, con algunos errores menores. Finalmente, el guion refleja algunas discrepancias menores con el video presentado.	Presenta un guion que carece de una estructura clara, así que resulta difícil de seguir; de igual manera, faltan varias secciones requeridas, así como diálogos y descripciones necesarias. Tampoco sigue un formato adecuado y se observan numerosos errores gramaticales y ortográficos. En general, el guion no se corresponde con el video presentado.	
3. Características formales del video.	30-25 puntos	24-20 puntos	19-0 puntos	30
	Presenta un video de cuatro a ocho minutos de duración, donde se utilizan múltiples recursos creativos; además, el contenido resulta educativo, claro y atractivo. De igual manera, se respetan los derechos de autor	Presenta un video que no se ajusta por un minuto a la duración solicitada; además, aunque resulta creativo en ciertos aspectos, sigue formatos más convencionales, así que no resulta tan atractivo, pero sí es educativo y, en su	Presenta un video que no se ajusta por más de un minuto a la duración solicitada; además, resulta monótono, ya que carece de elementos creativos. No logra captar ni mantener la atención	

	de imágenes, música u otros recursos al referenciarlos con el formato APA.	mayoría, claro. Coloca las referencias de la mayor parte de las fuentes empleadas en formato APA.	de la audiencia y, en ocasiones, resulta confuso. Tampoco referencia adecuadamente las fuentes utilizadas en formato APA u omite hacerlo.	
4. Estructura y calidad técnica del video.	30-25 puntos	24- 20 puntos	19- 0 puntos	30
	<p>Presenta un video cuya estructura contiene los cuatro aspectos solicitados, desarrollados de manera adecuada y clara: introducción visual, segmentos educativos, demostraciones prácticas y conclusiones.</p> <p>De igual manera, el video cuenta con un sonido claro y bien modulado, sin ruidos de fondo; con imágenes de alta resolución, bien enfocadas y estables; con transiciones fluidas y coherentes entre escenas, donde se nota un uso adecuado de efectos, títulos y créditos; y, finalmente, con un excelente manejo de iluminación y encuadres bien logrados.</p>	<p>Presenta un video cuya estructura contiene los cuatro aspectos solicitados, pero no están desarrollados de manera adecuada o resultan confusos.</p> <p>Asimismo, el audio e imágenes del video resultan aceptables, pero se observan algunas imperfecciones menores.</p> <p>También se nota una edición básica que permite seguir el contenido, aunque podría ser más pulida.</p> <p>Finalmente, la iluminación y encuadres son adecuados, sin ningún elemento destacado.</p>	<p>Presenta un video cuya estructura no contiene los aspectos solicitados.</p> <p>De igual manera, el video posee un audio deficiente, difícil de escuchar o con interferencias; por su parte, la imagen es de baja calidad, borrosa e inestable. Se observa una falta de edición por los cortes abruptos que dificultan la comprensión.</p> <p>Finalmente, la iluminación y encuadres afectan negativamente la presentación.</p>	
TOTAL				100%

Buenas Prácticas en Servicio de Alimentos
Rúbrica de evaluación
Evidencia 2

Nivel de desempeño				
Criterios de evaluación	Altamente competente 100%-86%	Competente 85%-70%	Aún sin desarrollar la competencia 69%-0%	%
1. Aplicación de buenas prácticas de higiene personal.	25 – 22 puntos	21 – 18 puntos	17 – 0 puntos	25
	Aplica todas las medidas de higiene personal de manera correcta y rigurosa, siguiendo las normativas establecidas.	Aplica la mayoría de las medidas de higiene personal correctamente, con algunas omisiones menores.	No aplica adecuadamente las medidas de higiene personal, es decir, incurre en omisiones significativas.	
2. Procesamiento seguro de alimentos.	30 – 26 puntos	25 – 21 puntos	20- 0 puntos	30
	Realiza el procesamiento con todas las buenas prácticas, de tal manera que asegura la inocuidad de los alimentos y evita la contaminación cruzada.	Sigue las buenas prácticas en general, pero presenta algunas fallas menores que no comprometen significativamente la seguridad alimentaria.	Incumple varias buenas prácticas, así que pone en riesgo la seguridad alimentaria.	
3. Manejo de residuos y potabilización de agua.	25- 22 puntos	21 – 18 puntos	20 – 0 puntos	25
	Clasifica y dispone los residuos correctamente; además, demuestra un método efectivo de potabilización de agua, explicando su importancia con detalle.	Realiza una clasificación básica de los residuos y muestra el método de potabilización, pero no profundiza en su explicación.	No clasifica correctamente los residuos y/o no demuestra el proceso de potabilización de agua.	
4. Calidad del informe y registro visual.	20 – 16 puntos	15 – 13 puntos	12 – 0 puntos	20
	Presenta un informe claro, bien estructurado y sin errores; además, las imágenes o videos son de alta calidad y muestran detalladamente cada etapa.	Presenta un informe adecuado, pero podría mejorar en estructura o redacción; por su parte, las imágenes o videos resultan útiles, aunque podrían ser más claros y detallados.	Presenta un informe confuso o con errores significativos; además, las imágenes o videos son de baja calidad y no ayudan a entender mejor el proceso.	
TOTAL				100%

Buenas Prácticas en Servicio de Alimentos
Rúbrica de evaluación
Evidencia 3

Nivel de desempeño				
Criterios de evaluación	Altamente competente 100%-86%	Competente 85%-70%	Aún sin desarrollar la competencia 69%-0%	%
1. Video.	25 – 20 puntos	19 – 15 puntos	14 – 0 puntos	25
	Presenta un video de difusión creativo y atractivo, donde explica correctamente la importancia de la seguridad e higiene en la industria seleccionada, ofrece ejemplos de buenas prácticas de higiene y desinfección, muestra cómo se lleva a cabo el control de fauna nociva, brinda consejos sobre el manejo adecuado de residuos y productos químicos, además de hacer un llamado para atender los procedimientos adecuados.	Presenta un video con algunos elementos originales, con un diseño adecuado y visualmente atractivo, aunque podría beneficiarse de un enfoque más innovador para la industria. Además, aborda los siguientes elementos, aunque sin la suficiente profundidad: importancia de la seguridad e higiene en la industria seleccionada, ejemplos de buenas prácticas de higiene y desinfección, control de fauna nociva, consejos sobre el manejo adecuado de residuos y productos químicos, además del llamado para atender los procedimientos adecuados.	Presenta un video poco creativo y con recursos visuales limitados o ineficaces. Asimismo, desarrolla los aspectos solicitados de manera deficiente o, en su defecto, omite hacerlo.	
2. Infografía.	25- 20 puntos	19- 15 puntos	14- 0 puntos	25
	Elabora una infografía precisa y detallada, la cual cubre de forma adecuada las necesidades o riesgos de la industria; además, incluye gráficas o diagramas atractivos que representan prácticas de prevención en el control y manejo de sustancias químicas, residuos y fauna nociva.	Elabora una infografía donde abarca los aspectos solicitados, aunque sin precisión o detalle en algunos puntos; asimismo, las gráficas y diagramas cumplen con su función, pero tienen algunas áreas de oportunidad en su calidad o estructura.	Presenta una infografía insuficiente, con datos inexactos o incorrectos; de igual manera, las gráficas y diagramas tienen múltiples áreas de oportunidad.	
	20- 16 puntos	15 – 12 puntos	11- 0 puntos	

3. Estrategia de difusión.	Crea un plan de difusión coherente, bien estructurado y detallado, con estrategias claras para maximizar el alcance de la campaña. Los canales y horarios elegidos son justificados y muestran una comprensión profunda de cómo impactar en el público objetivo.	Crea un plan de difusión adecuado, pues utiliza canales pertinentes, aunque puede carecer de coherencia en algunas estrategias. La justificación es general y puede mejorar para maximizar el impacto entre los trabajadores y público de la industria.	Crea un plan de difusión incoherente, ya que los canales y estrategias seleccionadas no son adecuadas para el público objetivo o, en su defecto, carecen de justificación.	20
4. Manual.	30-25 puntos	24- 20 puntos	19-0 puntos	30
	Presenta un manual muy bien estructurado, con una redacción clara, sin errores, con un estilo visual atractivo, así que resulta adecuado para el entorno laboral. Los recursos visuales son de alta calidad y contribuyen a la comprensión de los temas; asimismo, las referencias están correctamente citadas.	Presenta un manual adecuado en su estructura y calidad general, aunque se cometen algunos errores menores de redacción o diseño. Los recursos visuales son útiles, pero pueden mejorar en calidad o diseño; además, las referencias están citadas, pero se omiten ciertos detalles.	Presenta un manual desorganizado, con numerosos errores de redacción y falta de calidad visual en los recursos gráficos. En cuanto a las referencias, están ausentes o incorrectamente citadas.	
TOTAL				100%

