

1. DATOS GENERALES DEL ALCANCE						
Alcance a certificar:	Manipulador de Alimentos					
Principales funciones:	Es toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio, quien debe cumplir con una serie de rutinas y pautas de higiene en su trabajo con el objeto de prevenir daños en la salud de los consumidores. CAC/RCP1-1969					
Área Técnica:	Procesamiento y servicio de alimentos					
Vigencia de la Certificación:	3 años a partir de la fecha de emisión indicada en el certificado.					
Norma de Referencia:	C: 5122001: Norma Técnica por Competencia Laboral del “Manipulador de Alimentos” 1era. Edición, Tegucigalpa, INFOP-CADERH; julio, 2014. Manual para manipuladores de alimentos Instructor. OMS Washington, D.C., 2016					
Versión del esquema de Certificación:	11	<table border="1"> <tr> <td>Fecha de aprobación:</td> <td>09 de mayo 2023</td> </tr> <tr> <td>Fecha de entrada en Vigencia:</td> <td>15 de mayo 2023</td> </tr> </table>	Fecha de aprobación:	09 de mayo 2023	Fecha de entrada en Vigencia:	15 de mayo 2023
Fecha de aprobación:	09 de mayo 2023					
Fecha de entrada en Vigencia:	15 de mayo 2023					

2. REQUISITOS PREVIOS PARA ASPIRAR A LA CERTIFICACIÓN		
Generales:		
a) Cumplir con lo establecido en el Reglamento para Certificación de Personas (CP-RG-004)		
b) Consultar en el Boletín Informativo de Alcances para Certificación de Personas (CP-I-001) en el cual desea certificarse.		
c) Consultar el Instructivo para Candidatos a la Certificación de Personas (CP-I-004)		
d) Completar el formato de Solicitud para Certificación de Personas (CP-R-001)		
e) Efectuar el pago correspondiente al alcance a evaluar.		
f) Nota: Verificar las versiones vigentes de todos documentos antes mencionados se encuentran disponibles en el portal Institucional www.caderh.hn		
Específicos:		
Requisitos relativo a:		Documento a presentar al personal de Certificación De Personas de CADERH:
Edad mínima:	16 años	1. Documento de identificación Personal (fotocopia) (Cédula de Identidad, Licencia de Conducir, Carnet del Seguro Social, Partida de Nacimiento, Pasaporte u otro documento que contenga el Nombre del solicitante y el número de Identidad)
Género:	Femenino o Masculino	
Educación:	Saber Leer y escribir	<u>N/A</u>
Experiencia laboral:	Al menos 2 meses en puestos relacionados.	2. Documento de evidencia laboral (constancia, contrato, u otro que respalde el requisito) con la antigüedad requerida.
Capacitación:	De no contar con experiencia laboral se solicita: Evidencia de cursos en temas relacionados (de preferencia recibido en el último año);	3. Documento (fotocopia) que evidencie haber recibido capacitación, inducción y/o formación en temas que involucren inocuidad alimentaria en el periodo sugerido (al menos dentro de los 12 meses antes de la solicitud).

Nota: Criterio Fundamental: El candidato debe dominar la competencia, sin tolerancia de falla.
Criterio Complementario: Se permite un mínimo porcentaje de tolerancia de fallo en la evaluación.

4. REQUISITOS DE COMPETENCIAS

#	Competencia	Sub competencias	Evidencias de desempeño/Tareas	Criterio	Lineamientos para la Evaluación		
				Fundamental o Complementario	Examen teórico	Observación del desempeño	Pregunta Oral
C1	UC-1 Reconocer los tipos de peligro: físico, químico y biológico que puedan contaminar los alimentos y provocar un riesgo para la salud del consumidor.	UC 1.1 Explicar los tipos de peligros que puedan contaminar los alimentos y provocar un riesgo para la salud del consumidor	CD-1.1.1 Describe los tipos de peligros que puedan contaminar los alimentos.	F	No aplica	No aplica	X
			CD-1.1.2 Explica/detalle una posible situación de peligro en su puesto de trabajo (químico, físico, biológico) y las consecuencias sobre el consumidor y la empresa.	F	No aplica	X <small>Cuando el puesto lo permita</small>	X
		UC 1.2 Explicar la existencia de microorganismos en los alimentos que puedan producir enfermedades.	CD-1.2.1 Describe claramente: <input type="checkbox"/> Dónde viven los microorganismos. <input type="checkbox"/> Describe los factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos.	C	No aplica	No aplica	X
			CD-1.2.2 Describe la zona de peligro de temperatura y tiempo donde se da la reproducción de los microorganismos.	F	No aplica	No aplica	X
C2	UC2 Conocer e identificar enfermedades de Transmisión por alimentos, sus síntomas y formas de transmisión que se deben evitar.	UC 2.1 Identificar los síntomas de una enfermedad transmitida por los alimentos (ETA).	CD-2.1.1 Define qué es una Enfermedad Transmitida por alimentos (ETA).	F	No aplica	No aplica	X
			CD-2.1.2 Describe la población vulnerable a Enfermedades transmitidas por Alimentos (ETA).	C	No aplica	No aplica	X
			CD-2.1.3 Describe los síntomas comunes de una enfermedad transmitida por los alimentos (ETA).	F	No aplica	No aplica	X
			CD 2.1.4 Define cómo se pueden transmitir las	F	No aplica	No aplica	X

Nota: Criterio Fundamental: El candidato debe dominar la competencia, sin tolerancia de falla.
Criterio Complementario: Se permite un mínimo porcentaje de tolerancia de fallo en la evaluación.

#	Competencia	Sub competencias	Evidencias de desempeño/Tareas	Criterio	Lineamientos para la Evaluación		
				Fundamental o Complementario	Examen teórico	Observación del desempeño	Pregunta Oral
			enfermedades por alimentos (ETA).				
C3	3. Conocer y aplicar métodos de conservación de alimentos	UC-3.1 Identifica los métodos de conservación de alimentos aplicables a su puesto de trabajo.	CD-3.1.1 Conoce los métodos de conservación de los alimentos aplicables según su puesto de trabajo o rubro: <ul style="list-style-type: none"> a. Temperatura congelación. b. Temperatura refrigeración. c. Pasteurización 	F	No aplica	X Cuando el puesto lo permita	X
C4	4. Conocer y aplicar métodos de control para mantener la inocuidad alimentaria.	UC-4.1 Identificar los métodos de control que se deben aplicar en su puesto de trabajo para mantener la inocuidad del alimento.	CD-4.1.1 Describe medidas que se deben aplicar en su puesto de trabajo para evitar que se produzca una contaminación cruzada.	F	No aplica	No aplica	X
		UC-4.2 Aplicar los controles requeridos en el proceso de producción para mantener la inocuidad del alimento.	CD-4.2.1 Explica los métodos de control aplicables en el puesto de trabajo, que garantizan la inocuidad de los alimentos.	F	No aplica	No aplica	X
		UC-4.3 Aplicar las normas de higiene personal en su puesto de trabajo para mantener la inocuidad de los	CD-4.3.1 Menciona qué conductas no están permitidas durante la manipulación de alimentos. (hábitos higiénicos indeseables).	F	No aplica	No aplica	X

Nota: Criterio Fundamental: El candidato debe dominar la competencia, sin tolerancia de falla.
 Criterio Complementario: Se permite un mínimo porcentaje de tolerancia de fallo en la evaluación.

#	Competencia	Sub competencias	Evidencias de desempeño/Tareas	Criterio	Lineamientos para la Evaluación		
				Fundamental o Complementario	Examen teórico	Observación del desempeño	Pregunta Oral
		alimentos.	CD-4.3.2 Enumera las prácticas que debe cumplir para mantener la higiene personal.	F	No aplica	No aplica	X
			CD-4.3.3 Ejecuta y/o explica correctamente el lavado de manos.	F	No aplica	X	X
			CD-4.3.4 Describe la vestimenta y Equipo de Protección Personal adecuada a utilizar en su puesto de trabajo e instalaciones en general.	F	No aplica	No aplica	X
			CD-4.3.5 Explica la importancia de la limpieza, uso de su vestimenta y EPP (así como el desecho del EPP) en el puesto de trabajo e instalaciones en general.	F	No aplica	No aplica	X
			CD-4.4.1 Describe o demuestra la diferencia entre limpieza y desinfección aplicada a una superficie de contacto.	C	No aplica	X	X
		UC-4.4 Conocer los conceptos de limpieza y desinfección de toda superficie de contacto, asegurando la inocuidad del alimento.	CD-4.4.2 Explica los riesgos de contaminación de alimentos que se pueden dar por un inadecuado manejo, preparación y almacenamiento de sustancias químicas utilizadas para limpieza y desinfección.	F	No aplica	No aplica	X
			CD-4.4.3 Explica o demuestra el manejo correcto de los equipos y utensilios de trabajo desmontables para que no se conviertan en un foco de contaminación.	F	No aplica	X	X

Nota: Criterio Fundamental: El candidato debe dominar la competencia, sin tolerancia de falla.
Criterio Complementario: Se permite un mínimo porcentaje de tolerancia de fallo en la evaluación.

I. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN.	
Evaluación oral con actividades prácticas (cuando aplique):	<p>Consiste en un tipo de interacción durante la evaluación, mediante la cual el Evaluador acredita el conocimiento del evaluado sobre el manejo del tema, acompañado, cuando sea pertinente, del desarrollo de ejercicios prácticos en el puesto de trabajo. La ejecución de una actividad práctica es indicada por el evaluador durante la evaluación.</p> <p>Valor de evaluación: 100%</p> <p>Tiempo estimado para la evaluación: máximo 45 minutos por persona.</p>
Índice de Aprobación:	90%.
Consideraciones especiales:	<p>Se coordinará la evaluación, la cual se deberá realizar en el puesto de trabajo (previa autorización del solicitante).</p> <p>El evaluador se ajustará al cumplimiento de las medidas de bioseguridad aplicables en el lugar de evaluación.</p> <p>El evaluador coordinará la evaluación, de manera que pueda verificar y evidenciar individualmente el cumplimiento de todas las actividades descritas en este documento.</p>
II. ASPECTOS A CONSIDERAR UNA VEZ CERTIFICADO	
Ampliación:	No Aplica
Reducción:	No Aplica
Criterios para la Suspensión de la Certificación	<p>Por quejas fundamentadas en relación a malas prácticas o falta de aplicación de las competencias en las cuales fue certificado.</p> <p>Otras causas descritas en el Reglamento para Certificación de Personas "CP-RG-004".</p>
Criterios para el retiro de la Certificación	<p>Por no contactarse o no lograr ser contactado por el personal de la Gerencia de Certificación para cumplir las actividades de Renovación,</p> <p>Otras causas descritas en el Reglamento para Certificación de Personas "CP-RG-004".</p>
Renovación:	<p>Las personas que deseen la renovación de su certificado deberán realizar las siguientes actividades</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Solicitud de Certificación completa y firmada, indicando que es una renovación. 2. Someterse a las evaluaciones establecidas en el esquema de certificación vigente en la fecha de renovación. <p>Nota: La tolerancia para presentar la solicitud de Renovación de la Certificación es de tres (3) meses a partir de la fecha de vencimiento del certificado.</p> <p>Pasado el periodo de tolerancia sin que se haga presente la solicitud de renovación por parte de la persona certificada, CADERH procederá al retiro de la certificación de la base de datos de personas certificadas.</p>
Vigilancia:	Este alcance no implica actividades de vigilancia durante la vigencia del certificado.