

1. DATOS GENERALES DEL ALCANCE						
<b>Alcance a certificar:</b>	Manipulador de Alimentos					
<b>Principales funciones:</b>	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					
<b>Área Técnica:</b>	Procesamiento y servicio de alimentos					
<b>Vigencia de la Certificación:</b>	3 años a partir de la fecha de emisión indicada en el certificado.					
<b>Norma de Referencia:</b>	C: 5122001: Norma Técnica por Competencia Laboral del “Manipulador de Alimentos” 1era. Edición, Tegucigalpa, INFOP-CADERH; julio, 2014.					
<b>Versión del esquema de Certificación:</b>	10	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td><b>Fecha de aprobación:</b></td> <td>05 de mayo 2022</td> </tr> <tr> <td><b>Fecha de entrada en Vigencia:</b></td> <td>23 de mayo 2022</td> </tr> </table>	<b>Fecha de aprobación:</b>	05 de mayo 2022	<b>Fecha de entrada en Vigencia:</b>	23 de mayo 2022
<b>Fecha de aprobación:</b>	05 de mayo 2022					
<b>Fecha de entrada en Vigencia:</b>	23 de mayo 2022					

2. REQUISITOS PREVIOS PARA ASPIRAR A LA CERTIFICACIÓN		
<b>Generales:</b>		
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) <b>Nota:</b> Verificar las versiones vigentes de todos documentos antes mencionados se encuentran disponibles en el portal Institucional <a href="http://www.caderh.hn">www.caderh.hn</a>		
<b>Específicos:</b>		
<b>Requisitos relativo a:</b>		<b>Documento a presentar al personal de Certificación De Personas de CADERH:</b>
<b>Edad mínima:</b>	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)
<b>Sexo:</b>	Femenino o Masculino	
<b>Educación:</b>	Saber Leer y escribir	<u>N/A</u>
<b>Formación:</b>	Evidencia de formación en temas relacionados (en los últimos dos años previo a presentar la solicitud); ó	2. Documento (fotocopia) que evidencie haber recibido capacitación, inducción y/o formación en el área de Manipulación de Alimentos (en los últimos dos años previo a presentar la solicitud); ó
<b>Experiencia laboral:</b>	Mínima de 6 meses en trabajos que involucren la Manipulación de Alimentos	3. Documento (original) que evidencie la experiencia en el área de Manipulación de Alimentos y el tiempo de laborar. <sup>1</sup>
<b>Otros, especifique</b>	Completar el Formato de Solicitud de Certificación en su versión vigente.	4. Formato de Solicitud de Certificación (CP-R-001) llenado.

<sup>1</sup> Para los casos específicos de grupos de personas pertenecientes a una misma empresa será válida una constancia de trabajo global, indicando el Nombre de la persona, el cargo desempeñado y el tiempo de laborar.

I. REQUISITOS DE COMPETENCIAS							
#	Competencia	Sub competencias	Evidencias de desempeño/Tareas	Critero	Lineamientos para la Evaluación		
				Fundamental o Complementario	Examen teórico	Observación del desempeño	Pregunta Oral
C1	UC-1 Identificar la importancia de la función de los manipuladores de alimentos para preservar la salud del consumidor.	UC 1.1 Definir la responsabilidad de los manipuladores de alimentos para garantizar la salud del consumidor.	CD-1.1.1 Describa la responsabilidad de los manipuladores de alimentos para garantizar la salud del consumidor.	F	X		
C2	UC-2 Definir conceptos de microorganismos patógenos transmitidos por alimentos y las enfermedades de origen alimentario.	UC 2.1 Explicar la existencia de microorganismos en los alimentos que pueden producir enfermedades.	CD-2.1.1 Describe claramente: <input type="checkbox"/> Qué son microorganismos. <input type="checkbox"/> Dónde viven los microorganismos. <input type="checkbox"/> Qué necesitan para reproducirse.	F	X		
			CD-2.1.2 Describe claramente las generalidades de: <input type="checkbox"/> Cuáles son los tipos de microorganismos patógenos. <input type="checkbox"/> Dónde se pueden encontrar. <input type="checkbox"/> Qué pueden causarle al consumidor.	F	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. REQUISITOS DE COMPETENCIAS							
#	Competencia	Sub competencias	Evidencias de desempeño/Tareas	Criterion	Lineamientos para la Evaluación		
				Fundamental o Complementario	Examen teórico	Observación del desempeño	Pregunta Oral
		UC 2.2 Identificar los factores que pueden causar la reproducción de los microorganismos.	CD-2.2.1 Describe los factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos.	F	X		X
		UC 2.3 Identificar situaciones en el proceso de producción que favorezcan la reproducción de microorganismos y afecten la inocuidad del alimento.	CD-2.3.1 Describe qué situaciones en su puesto de trabajo lo induciría a una contaminación por microorganismos.	F	X		X
C3	UC-3 Definir los tipos de contaminación física, química y biológica que se pueden dar por una inadecuada manipulación de alimentos.	UC 3.1 Explicar los tipos de contaminación que pueden darse en la manipulación de los alimentos y cuáles serían las consecuencias de no controlarlos.	CD-3.1.1 Describe los tipos de contaminación.	F	X		X
			CD-3.1.2 Explica una posible situación de contaminación y las consecuencias sobre el consumidor y la empresa.	F	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. 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
		UC 3.2 Controlar y prevenir las acciones que durante el procesamiento (recepción, producción primaria, elaboración, almacenamiento, distribución y venta) de los alimentos, induzcan a su contaminación.	CD 3.2.1 Asocia qué acciones realizadas en el área de trabajo pueden crear una contaminación química, física o biológica sobre el producto o el proceso.	F		X	
		UC 3.3 Identificar los síntomas de una enfermedad transmitida por los alimentos (ETA).	CD-3.3.1 Define qué es una ETA y expresa la población susceptible o vulnerable de sufrir una enfermedad alimentaria.	F	X		X
			CD-3.3.2 Describe las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) más comunes.	F	X		X
			CD-3.3.3 Reconoce los síntomas comunes de una enfermedad transmitida por los alimentos (ETA).	F	X		X
			CD 3.3.4 define cómo se pueden transmitir las ETA.	F	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. REQUISITOS DE COMPETENCIAS							
#	Competencia	Sub competencias	Evidencias de desempeño/Tareas	Criterion	Lineamientos para la Evaluación		
				Fundamental o Complementario	Examen teórico	Observación del desempeño	Pregunta Oral
C4	UC-4 Identifica los métodos de conservación de alimentos aplicables a su puesto de trabajo.	UC-4.1 Identificar los métodos de conservación de los alimentos.	CD-4.1.1 Conoce los métodos de conservación de los alimentos: a. Temperatura congelación. b. Temperatura refrigeración. c. Pasteurización	F		X	X
C5	UC-5 Aplicar los controles requeridos en el proceso de producción para mantener la inocuidad del alimento.	UC-5.1 Identificar los métodos de control que se deben aplicar en su puesto de trabajo para mantener la inocuidad del alimento.	CD-5.1.1 Demuestra los métodos de control que garantizan la inocuidad de los alimentos.	F		X	
		UC-5.2 Identificar las temperaturas a las que se debe mantener el alimento para que sea inocuo.	CD-5.2.1 Conoce la zona de peligro de temperatura y tiempo donde se da la reproducción de los microorganismos.	F	X		x
			CD-5.2.2 Identifica las temperaturas que puede aplicar en su puesto de trabajo y como se controlan	F	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. 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
		UC-5.4 Identificar los controles establecidos para evitar la contaminación cruzada.	CD-5.4.1 Demuestra y/o explica correctamente las acciones que evitan una contaminación cruzada.	F		X	X
			CD-5.4.2 Describe medidas que se deben aplicar en el puesto de trabajo para evitar que se produzca una contaminación cruzada.	F	X		X
		UC-5.5 Identificar las superficies que tienen contacto con los alimentos para evitar la contaminación.	CD-5.5.1 Conoce y/o aplica acciones y/o métodos de control en las superficies que entran en contacto con los alimentos para garantizar la inocuidad de los mismos.	F		X	X
C6	UC-6 Aplicar las normas de higiene personal en su puesto de trabajo.	UC-6.1 Identificar las normas de conducta personal que no están permitidas en la manipulación de alimentos.	CD-6.1.1 Enumera qué conductas no están permitidas durante la manipulación de alimentos.	F	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. REQUISITOS DE COMPETENCIAS							
#	Competencia	Sub competencias	Evidencias de desempeño/Tareas	Criterion	Lineamientos para la Evaluación		
				Fundamental o Complementario	Examen teórico	Observación del desempeño	Pregunta Oral
		UC-6.2 Practicar las normas de higiene personal obligatorias para manipular alimentos.	CD-6.2.1 Enumera las prácticas que debe cumplir para mantener la higiene personal.	F	X		
			CD-6.2.2 Explica el uso correcto de EPP: los guantes, redescilla, mascarilla al ingresar al puesto de trabajo.	F	X		
			CD-6.2.3 Ejecuta y/o explica correctamente el lavado de manos.	F		X	X
		UC-6.3 Utilizar la vestimenta y accesorios adecuados para ingresar a las instalaciones y a su puesto de trabajo. (Uso de EPP)	CD-6.3.1 Describe la vestimenta y EPP adecuada a utilizar en su puesto de trabajo e instalaciones en general.	F	X	X	X
			CD-6.3.2 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	X	X	X
<b>C7</b>	Aplicar los procedimientos correctos de limpieza y desinfección a toda superficie	UC-7.1 Utilizar los procedimientos de limpieza y desinfección para toda superficie de contacto	CD-7.1.1 Describe la diferencia entre limpieza y desinfección.	F	X		X
			CD-7.1.2 Explica los pasos básicos de la limpieza y desinfección aplicables en todas las superficies de contacto en su puesto de trabajo.	F	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. REQUISITOS DE COMPETENCIAS							
#	Competencia	Sub competencias	Evidencias de desempeño/Tareas	Critero	Lineamientos para la Evaluación		
				Fundamental o Complementario	Examen teórico	Observación del desempeño	Pregunta Oral
	de contacto, asegurando la inocuidad del alimento y colaboradores en general.	relacionada con sus actividades (equipos, Utensilios mobiliario, etc).	CD-7.1.3 Explica el manejo correcto de los equipos y utensilios de trabajo desmontables para que no se conviertan en un foco de contaminación.	F	X		X
		UC-7.2 Conocer las consecuencias y riesgos de contaminación de un alimento inocuo al aplicar sustancias químicas de manera incorrecta.	CD-7.2.1 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	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.



**II. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN.**

<b>Evaluación Práctica</b>	<p>Consiste en el desarrollo de ejercicios prácticos donde se evalúen las competencias del Alcance descritas en el presente documento. Para ello, el evaluador se basa en un documento llamado estándar de desempeño, en el cual se registran los resultados obtenidos por el candidato durante la observación del desempeño, la ejecución de una actividad práctica específica o el Producto o evidencia de la actividad indicada por el evaluador durante la evaluación.</p> <p>Como parte de la evaluación de las competencias 5.3, 5.4, 6 y 7, se hará observación de la aplicación de medidas de bioseguridad para reducir contagio de enfermedades en su puesto de trabajo.</p> <p>Valor promediado: 70% Tiempo estimado para la evaluación: máximo 45 minutos por persona.</p>
<b>Evaluación Teórica:</b>	<p>Consiste en la aplicación de un examen escrito donde se evalúa el conocimiento de las competencias del Alcance descritas en el presente documento.</p> <p>Cantidad de preguntas: 40 preguntas de 2.5% cada una Tipo de Item: Tipo selección única Valor promediado: 30% Tiempo de evaluación: máximo 1 hora</p>
<b>Evaluación Oral:</b>	<p>Es una metodología utilizada durante la observación del desempeño en la práctica. Consiste en un tipo de interacción durante la evaluación, mediante la cual el Evaluador acredita el conocimiento del evaluado sobre el manejo del tema, la capacidad de respuesta y comprensión de los conocimientos específicos del área en el marco de las competencias definidas en el presente esquema. Se registrarán en el estándar de desempeño.</p> <p>Como parte de la evaluación de las competencias 5.3, 5.4, 6 y 7, se hará sondeo para identificar conocimiento de las medidas de bioseguridad aplicadas para evitar contagio de enfermedades en su puesto de trabajo.</p>
<b>Índice de Aprobación para optar a la Certificación de Competencias Laborales:</b>	<p>CADERH cuenta con un comité de certificación responsable del otorgamiento del certificado. Para ello, se asegurará, basado en los resultados, de que el evaluado obtenga un resultado mínimo del 90% del promedio ponderado de la calificación obtenida en prueba escrita y prueba práctica, entendiéndose como condicionante que se debe de lograr el 100% de la calificación en la práctica para obtener la certificación.</p>
<b>Consideraciones especiales:</b>	<p>La evaluación teórica escrita podrá realizarse en modalidad virtual. Para ello, el solicitante deberá disponer de equipo adecuado (computadora e internet) para llevar a cabo la evaluación. Después de completada la solicitud y de ser aprobada, CADERH le dará las instrucciones para realizar la prueba teórica. Se le dará acompañamiento en línea por cualquier duda.</p> <p>Después de realizada la prueba teórica escrita, se coordinará la evaluación práctica, la cual se deberá realizar en el puesto de trabajo (previa autorización del solicitante) sin embargo, queda a consideración del solicitante y CADERH el orden de aplicación de la</p>

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.

	<p>evaluación (teoría y práctica) siempre considerando que su proceso de evaluación culmina cuando realiza ambos procesos.</p> <p>Importante: el proceso de evaluación será coordinado de manera que se realice en no más de 72 horas (considerando organización según protocolos de ingreso del lugar de evaluación) o, según lo faciliten las condiciones, turnos y disponibilidad de personal al momento de evaluación.</p> <p>El evaluador se ajustará al cumplimiento de las medidas de bioseguridad aplicables en el lugar de evaluación.</p> <p>El evaluador podrá realizar la evaluación práctica en grupos simultáneamente (respetando la cantidad de personas y reglas de distanciamiento), siempre y cuando estas se encuentren en un mismo sitio de trabajo, pero, se deberán verificar y evidenciar individualmente el cumplimiento de todas las actividades descritas en la evaluación práctica.</p> <p>Un criterio Fundamental no tiene tolerancia de falla, un criterio complementario tiene un porcentaje de tolerancia de falla.</p>
--	--

<b>III. ASPECTOS A CONSIDERAR UNA VEZ CERTIFICADO</b>	
Ampliación:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No Aplica</li> </ul>
Reducción:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No Aplica</li> </ul>
Criterios para la Suspensión de la Certificación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por quejas fundamentadas en relación a malas prácticas o falta de aplicación de las competencias en las cuales fue certificado.</li> <li>• Otras causas descritas en el Reglamento para Certificación de Personas "CP-RG-004".</li> </ul>
Criterios para el retiro de la Certificación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por no contactarse o no lograr ser contactado por el personal de la Gerencia de Certificación para cumplir las actividades de Renovación,</li> <li>• Otras causas descritas en el Reglamento para Certificación de Personas "CP-RG-004".</li> </ul>
Renovación:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las personas que deseen la renovación de su certificado deberán realizar las siguientes actividades             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Solicitud de Certificación completa y firmada, indicando que es una renovación.</li> <li>▪ Someterse a las evaluaciones establecidas en el esquema de certificación vigente en la fecha de renovación.</li> </ul> </li> <li>• 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.</li> <li>• 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, la cual estará publicada en <a href="http://www.caderh.hn">www.caderh.hn</a>.</li> </ul>
Vigilancia:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Este alcance no implica actividades de vigilancia durante la vigencia del certificado.</li> </ul>

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.