

Curso: Buenas prácticas de manufactura, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Manual de trabajo del participante
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS), para los participantes que aprueben el curso

Duración: 4 horas

Modalidad: En línea y en instalaciones del cliente

Requisitos del participante: Ninguno

Modo de evaluación: Evaluación teórica mínimo 80%

Instructor: Profesional con experiencia comprobada en implementación y mantenimiento de las prácticas de higiene en la industria alimentaria y establecimientos de alimentos.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá y tomará conciencia de las buenas prácticas de manufactura obligatorias basadas en la NOM-251-SSA1-2009 para aplicarlas correctamente en los procesos de producción y elaboración de alimentos u otros relacionados.

Dirigido a:

- Personal operativo

Temario general.

1. Introducción a las buenas prácticas de manufactura (BPM)

- ¿Qué son las buenas prácticas de manufactura?
- ¿Por qué son obligatorias las BPM en México?
- ¿Qué es un alimento inocuo?
- Peligros físicos, químicos y biológicos
- Los alérgenos alimentarios como peligros químicos
- ¿Qué es la contaminación cruzada?
- ¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos?
- Factores que favorecen el deterioro de los alimentos
- Métodos de conservación

2. Buenas prácticas

- Higiene personal
- Procedimientos de limpieza
- Recepción
- Almacenamiento
- Procesamiento
- Distribución
- Mantenimiento

Metodología: 70% teoría - 30% ejercicios y casos prácticos

Nota: Todos los cursos se pueden ajustar según los requerimientos del cliente en tiempo y contenido requerido