

**Curso: Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios (NOM-251-SSA1-2009), 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:** 16 horas (Incluido tiempo de comida y descansos por didáctica)

**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 las prácticas de higiene obligatorias de la NOM-251-SSA1-2009 para aplicarlas correctamente en los procesos de producción y elaboración de alimentos u otros relacionados.

**Dirigido a:**

- Integrantes y líder del equipo HACCP
- Responsables del sistema de gestión de inocuidad
- Puestos relacionados con la legislación de inocuidad alimentaria

**Temario general.**

**1. Introducción a la NOM-251-SSA1-2009**

- Estructura de la norma
- Apéndice A
- Objetivo y campo de aplicación
- Referencias y definiciones
- Peligros físicos, químicos y biológicos

## **2. Disposiciones generales**

- Instalaciones y áreas
- Equipo y utensilios
- Servicios
- Almacenamiento
- Control de operaciones
- Control de materias primas
- Control del envasado
- Mantenimiento y limpieza
- Control de plagas
- Manejo de residuos
- Salud e higiene del personal
- Transporte
- Capacitación

## **3. Fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios**

- Instalaciones y áreas
- Equipo y utensilios
- Servicios
- Control de operaciones
- Control de envasado
- Documentación y registros
- Retiro de producto
- Higiene del personal
- Información sobre el producto

## **4. Establecimiento de servicios de alimentos o bebidas**

- Equipo y utensilios
- Instalaciones de servicios
- Control de la temperatura
- Control de la manipulación
- Limpieza

## **5. Expendio**

- Instalaciones y áreas
- Control de operaciones
- Comportamiento del personal
- Información al consumidor



**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*