

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios**Conocimientos impartidos**

Al término del curso el participante podrá:

- Conocer los requisitos mínimos de las buenas prácticas de higiene que debe observar en sus procesos.
- Identificar prácticas de higiene que pueda evitar la contaminación de los alimentos a lo largo de su proceso.

Modalidad

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Presencial
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vía Remota
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Virtual

Contenido**1. Definiciones, símbolos y abreviaturas****2. Disposiciones generales**

- Instalaciones y áreas.
- Equipos y utensilios.
- Servicios.
- Almacenamiento
- Control de operaciones
- Control de materias primas
- Control de envases
- Control de agua
- Mantenimiento y limpieza
- Control de plagas
- Manejo de residuos
- Salud e higiene personal
- Transporte
- Capacitación

3. Fabricación de alimentos, bebidas o suplementos

- Condiciones mínimas de la infraestructura
- Control de equipos
- Servicios para limpieza
- Control de procesos y procedimientos de producción
- Control de documentos y registros
- Retiro de producto
- Políticas y reglas de limpieza

4. Directrices para aplicación de HACCP

Duración: 8 horas.

Horario: 09:00 a 18:00 horas