



## Curso: Agua y Hielo para Consumo Humano NOM-201-SSA1-2015

### Descripción del curso

**Introducción:**  
PENDIENTE

#### Objetivos:

El participante conocerá los requisitos y especificaciones aplicables en el proceso de agua y hielo para consumo humano envasados o a granel de acuerdo con la NOM-201-SSA1-2015.

#### Dirigido a:

Jefes y gerentes de área  
Personal responsable del sistema de gestión de calidad e inocuidad  
Personal responsable de agua y hielo para consumo humano  
Personal operativo de producción  
Miembros del equipo HACCP

**Instructor:** Más de 10 años de experiencia en especificaciones sanitarias en agua y hielo para consumo humano con base en la NOM-201-SSA1-2015.

# 8h

De duración

**Metodología: 40% teoría – 60% ejercicios y casos prácticos**

## Temario general

### 1. Introducción a la NOM-201-SSA1-2015

- Objetivo
- Alcance
- Estructura de la norma
- Definiciones
- El agua y hielo para consumo humano
- Concordancia con normas oficiales
- Vigencia

### 2. Disposiciones sanitarias del agua y hielo para consumo humano (NOM-201-SSA1-2015)

- Agua
- Abastecimiento sanitario
- Establecimientos
- Transporte
- Condiciones sanitarias de envases y tapas
- Especificaciones sanitarias
- Hielo
- Proceso de fabricación
- Especificaciones sanitarias

### 3. Control sanitario del agua y hielo para consumo humano (NOM-201-SSA1-2015)

- Programa de muestreo
- Frecuencia de los análisis
- Modificación de la frecuencia del muestreo
- Metales, metaloides y otros compuestos
- Pseudomonas
- Métodos de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas (apéndice)
- Procedimiento de evaluación de la conformidad

### 4. Etiquetado del agua y hielo para consumo humano (NOM-201-SSA1-2015)

- Información sanitaria
- Declaraciones obligatorias
- Declaraciones no permitidas
- Declaraciones permitidas

### 5. Conclusiones