



Curso: Buenas prácticas de manufactura para alimentos (NOM-251-SSA1-2009),

registrado ante SIF

Descripción del curso

Introducción:
PENDIENTE

Objetivos:

Conocer las buenas prácticas de manufactura (BPM) para aplicarlas correctamente en los procesos de producción de alimentos u otros relacionados.

Conocer los requisitos obligatorios de la NOM-251-SSA1-2009 aplicables a todos los establecimientos de la industria de alimentos en México.

Instructor:

Certificado por la International HACCP Alliance.

Dirigido a:

Jefes y gerentes de área
Personal encargado de la gestión de calidad e inocuidad
Personal operativo de producción, mantenimiento y almacenes
Miembros del equipo HACCP

16h
De duración

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

Temario general

1. Introducción a la inocuidad alimentaria

- ¿Qué es la inocuidad de los alimentos?
- Diferencia entre calidad e inocuidad
- Peligros físicos, químicos y biológicos
- La gestión de prerequisites

2. Disposiciones generales de la NOM-251-SSA1-2009

- Objetivo y campo de aplicación
- Normas que canceló la NOM-251-SSA1-2009
- Estructura de la norma
- Disposiciones generales

3. Requisitos para instalaciones y áreas

- Pisos, paredes y puertas
- Tuberías, conductos y cables

4. Requisitos para equipos y utensilios

- Separación entre equipos
- Características para los equipos
- Refrigeración
- Congelación

5. Requisitos para los servicios

- Agua potable y cisternas
- Agua no potable
- Drenajes y trampas de grasa
- Baños
- Ventilación y aire acondicionado
- Iluminación y lámparas

6. Almacenamiento y control de operaciones

- Condiciones de almacenamiento
- Productos químicos y sustancias tóxicas
- Control de temperaturas
- Contaminación cruzada
- Materiales obsoletos

7. Control de materias primas

- Caducidad de materias primas
- Identificación
- Manejo del inventario

8. Control del envasado y del agua

- Envases primarios
- Envases contaminados
- Calidad del agua
- Vapor en contacto con alimentos

9. Mantenimiento y limpieza

- Inspección posterior al mantenimiento
- Lubricantes utilizados
- Limpieza de instalaciones y baños
- Selección de agentes de limpieza y desinfección

10. Control de plagas y manejo de residuos

- Controles en edificios y transporte
- Mascotas y animales domésticos
- Medidas preventivas
- Protecciones para drenajes
- Planes para control de plagas
- Selección y almacenamiento de plaguicidas
- Remoción y almacenamiento de residuos

11. Salud e higiene del personal

- Manejo de personal enfermo o con lesiones
- Aseo del personal
- Uniformes
- Lavado de manos
- Guantes y ropa
- Objetos personales
- Alimentos, tabaco y chicle

Temario general

12. Transporte y capacitación

- Protección durante el transporte
- Control de temperaturas
- Limpieza del transporte
- Requisitos de capacitación

13. Requisitos para fábricas de alimentos

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

14. Requisitos para establecimientos de servicio y expendios

- Equipos e instalaciones
- Control de temperaturas
- Control de la manipulación
- Limpieza
- Higiene del personal
- Información al consumidor

15. Introducción al sistema HACCP