



MCG de México

## **Curso: Buenas prácticas de manufactura para alimentos (NOM-251-SSA1-2009), registrado ante STPS**

### **Incluye:**

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría por email o WhatsApp sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

**Duración:** 16 horas

**Instructor:** Certificado por la International HACCP Alliance

### **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.

**Requisitos del participante:** Traer memoria USB.

### **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

## **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 prerrequisitos

### **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



MCG de México

### **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



MCG de México

- 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

## **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



*MCG de México*

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

## **15. Introducción al sistema HACCP**

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