



Synergy BioTech

Because health is first

Interpretación de la norma NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios



Dirigido a

Departamento de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad

Departamento de Calidad

Emprendedores y profesionistas interesados en actualizar y reforzar su conocimiento en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009

Modalidad

- Curso en compañía
- Curso presencial

Nivel

- Básico

Introducción

La norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009 establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.

El objetivo de este curso es el examinar cada punto de la norma y explicarla con ejemplos prácticos y reales para su mejor entendimiento y en su caso, aplicación.



Objetivo del Curso

El objetivo de este curso es el examinar cada punto de la norma y explicarla con ejemplos prácticos y reales para su mejor entendimiento y en su caso, aplicación.

Temario

Introducción al curso

Presentación de participantes y expectativas del curso

Objetivo y programa del curso

Objetivo y campo de aplicación de la NOM-251-SSA1-2009

Referencias

Definiciones

Símbolos y abreviaturas

Disposiciones generales

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

Fábrica de alimentos y bebidas o suplementos alimenticios

- Instalaciones y áreas
- Equipos y utensilios
- Servicios
- Control de operaciones
- Control de envasado
- Documentación y registros
- Retiro de producto
- Higiene del personal

- Informe sobre el producto

Establecimiento de servicio de alimentos o bebidas

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

Expendio

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

Concordancia con normas internacionales

Bibliografía

Introducción al Sistema Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Conclusiones

Examen

Cierre del curso

CURSO EN COMPAÑÍA

Lugar y fecha : Instalaciones de la compañía contratante, la fecha a definir por mutuo acuerdo.

Duración y horario: 16 horas, el horario lo establecerá la compañía contratante.

Materiales: Material didáctico por participante.

Instructor: Instructor aprobado por consejo de asesores Synergy BioTech®.

Incluye: Presentación de materiales, DC-3 Constancia de habilidades profesionales, certificado de capacitación (registro STPS) por participante.

Precio México: \$ 27, 000.00 + I.V.A. M.N., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación, si la compañía se encuentra fuera de la Ciudad de México. Se cobrará \$ 2,000.00 + I.V.A. M.N. por cada participante extra

Caribe, Centro y Sudamérica: US\$ 5,700.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Se cobrará \$ 300.00 USD + V.A.T. por cada participante extra.

E.U., Canadá, Brasil y otros países: US\$ 6,000.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Curso en Inglés ó Español. Se cobrará \$ 350.00 + VAT por cada participante extra.

CURSO PRESENCIAL

Precio: \$ 6,000.00 MXN + IVA por participante

Fecha y horario:

20 y 21 Febrero, y 16 y 17 Octubre 2017; 9:00 a 17:00 horas

19 y 20 Febrero, y 15 y 16 Octubre 2018, 9:00 a 17:00 horas

Lugar: Edificio Punto Polanco. Avenida Lago Alberto 319 Colonia Granada, Delegación Miguel Hidalgo, Ciudad de México, c.p. 11529 México

Incluye: Material de estudio, diploma de participación y DC3 Constancia de habilidades laborales. Curso con registro ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.



INSCRIBETE HOY



T. +52 (55) 53474138

capitacion@synergy-biotech.com

www.synergy-biotech.com

