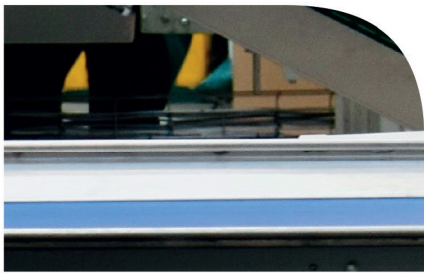




Practicas de Higienes para el
proceso de alimentos, bebidas
o suplementos alimenticios



NOM-251-SSA1-2009





Prácticas de higiene para el proceso

de alimentos, bebidas o suplementos
alimenticios.

NOM-251-SSA1-2009

Este curso incluye **Carpeta Completa:**

- Constancia **DC-3 oficial avalada por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS)**, lista de asistencia, evaluaciones y evidencia fotográfica, lista para presentar en auditorías.
- Capacitación **in company** directamente en tus instalaciones, adaptada a las condiciones reales de tu proceso.
- Programa enfocado en la **NOM-251-SSA1-2009**, sobre **prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios**.
- **Curso teórico-práctico** para aplicar higiene e inocuidad: **limpieza y sanitización, control de riesgos por contaminación, manejo adecuado de personal y buenas prácticas** en el proceso.
- Nos adaptamos a tu industrial turnos, días y ubicación (consulta las fechas disponibles).

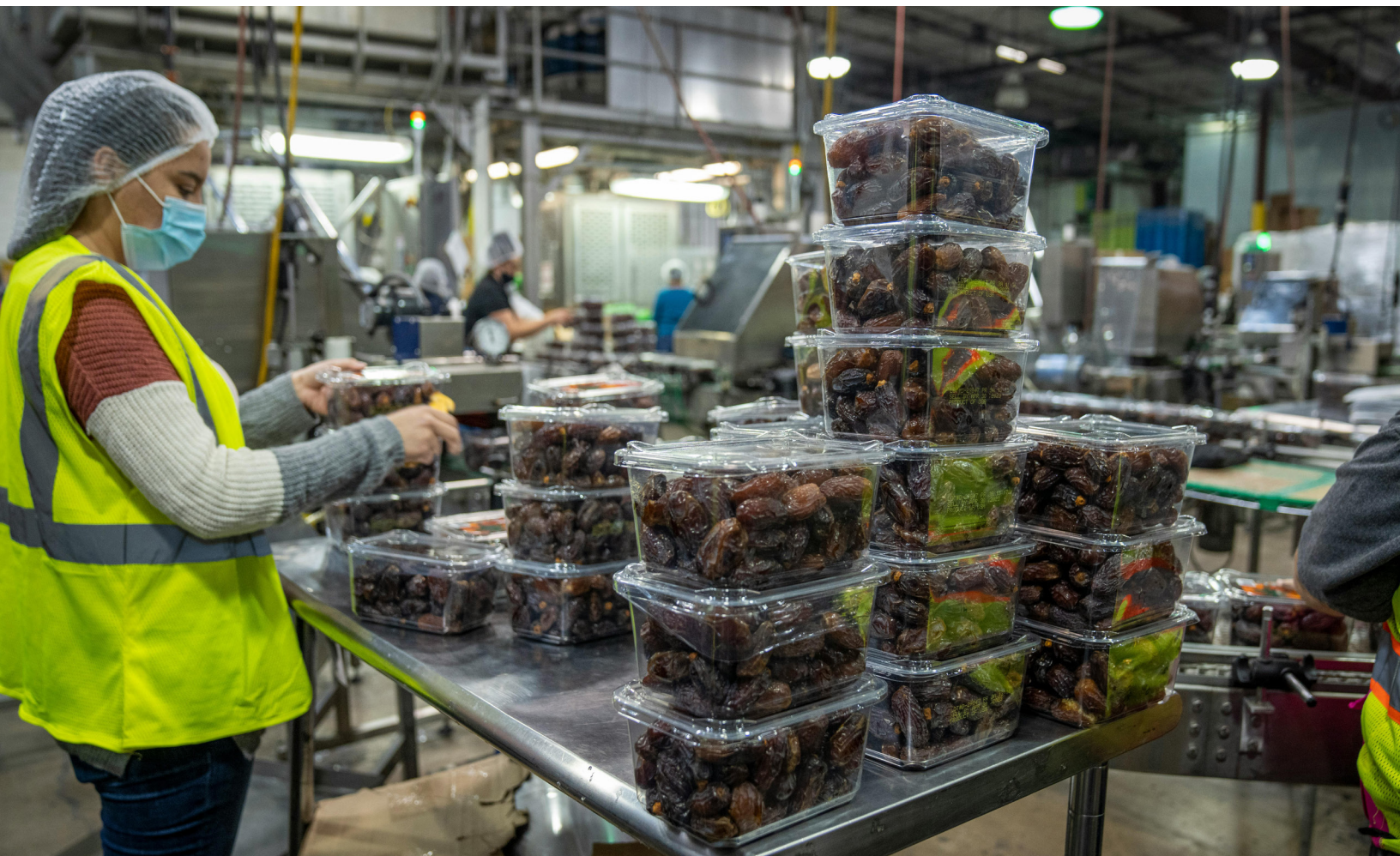


Objetivos

Capacitar a los participantes en la aplicación de las **prácticas de higiene en la preparación, manejo, almacenamiento y servicio de alimentos y bebidas**, conforme a la **NOM-251-SSA1-2009**, para prevenir la contaminación y garantizar la inocuidad alimentaria.

Al finalizar el curso, el participante será capaz de:

- Identificar **riesgos de contaminación** en alimentos.
- **Aplicar buenas prácticas de higiene** en todas las etapas del proceso.
 - Mantener **condiciones sanitarias adecuadas en instalaciones y equipos**.
- Implementar **controles de limpieza y desinfección**.
- **Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos** (ETA).
- **Cumplir con los requisitos sanitarios establecidos por la norma**.



Temario

Modulo 1

Introducción a la Higiene de los Alimentos

- Importancia de la inocuidad alimentaria
- Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)
- Conceptos básicos de contaminación (física, química y biológica)

Modulo 2

Marco Normativo

- Alcance de la NOM-251-SSA1-2009
- Autoridades sanitarias (COFEPRIS, SSA)
- Responsabilidades del establecimiento

Modulo 3

Instalaciones y Áreas de Trabajo

- Condiciones sanitarias
- Diseño y mantenimiento
- Control de plagas
- Abastecimiento de agua potable

Modulo 4

Equipos y Utensilios

- Materiales permitidos
- Limpieza y desinfección
- Mantenimiento preventivo

Modulo 5

Higiene del Personal

- Lavado correcto de manos
- Uso de uniforme y EPP
- Estado de salud del personal
- Prácticas prohibidas





Modulo 6

Control de Materias Primas

- Recepción de alimentos
- Inspección de calidad
- Almacenamiento adecuado
- Método PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas)

Modulo 7

Preparación de Alimentos

- Manejo higiénico
- Prevención de contaminación cruzada
- Control de temperaturas
- Cocción y recalentamiento

Modulo 8

Limpieza y Desinfección

- Programas de limpieza
- Tipos de desinfectantes
- Frecuencias y registros

Modulo 9

Manejo de Residuos

- Separación
- Almacenamiento temporal
- Disposición final

Modulo 10

Control de Plagas

- Prevención
- Métodos de control
- Monitoreo

Modulo 11

Transporte y Servicio

- Condiciones de traslado
- Control de temperatura
- Higiene en el servicio

Modulo 12

Verificación y Cumplimiento

- Inspecciones sanitarias
- Listas de verificación
- Acciones correctivas



Nosotros

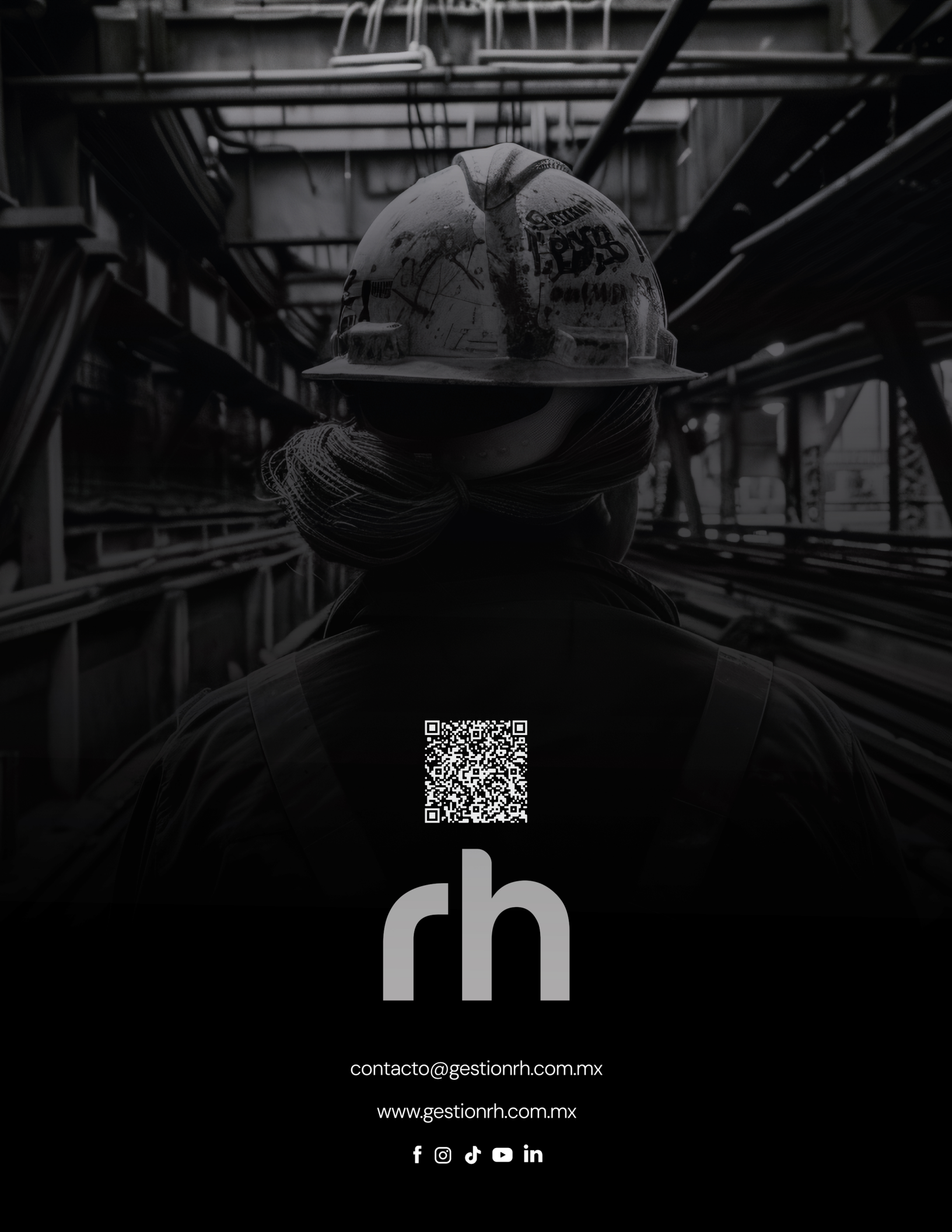
Somos el aliado estratégico que redefine la gestión de personas. Con años de experiencia en el mercado, optimizamos la **relación entre empresa y colaborador** a través de soluciones integrales en consultoría, cumplimiento y desarrollo.

GestionRH nace como una respuesta estratégica para las organizaciones que buscan excelencia en su activo más valioso: las personas. Somos la firma pionera de Grupo DASS, estableciendo las bases de profesionalismo que hoy rigen a todo nuestro ecosistema empresarial.

Integramos a consultores especializados en cada área de la gestión administrativa y el desarrollo organizacional. Así, agregamos valor real a nuestros clientes, brindándoles soluciones de alta fidelidad, cumplimiento normativo y un enfoque de servicio excepcional.

Creemos firmemente que las empresas prosperan cuando su capital humano está alineado y bien gestionado. Nos caracteriza la **innovación y la agilidad, adaptándonos con soluciones creativas a los retos únicos de cada socio estratégico.**





rh

contacto@gestionrh.com.mx

www.gestionrh.com.mx

f @ d v in