

CURSO MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS ALINEADO A LA NOM-251-SSA1-2009

CONTENIDO

El temario de este curso fue diseñado estrictamente en base a nuestra experiencia de las visitas de la Secretaría de Salud y/o Cofepris a nuestros clientes y en la estructura misma de la NOM-251 para poder abarcar a cualquiera de los 3 rubros de establecimientos que están contemplados en la misma:

- *Fábricas*
- *Establecimientos de servicio*
- *Expendios.*

TEMARIO

PARTE 1 MARCO LEGAL

1. Inocuidad alimentaria
2. Marco Legal
3. Tipos de visitas de la Secretaría de Salud/Cofepris

PARTE 2 LAS BPH QUE PIDE LA NOM-251

1. Las ETAs
2. Higiene personal
3. Alimento contaminado Vs. Alimento descompuesto
4. Alimento potencialmente peligroso
5. Tipos de contaminación
6. Organismos dañinos (Microbiología).
7. CHATTO
8. Temperaturas de operación (Control de temperaturas)
9. Sistema PEPS (Control de Tiempo)
10. Sistema LED
11. Plagas
12. Conclusión: Los 4 puntos que la Secretaría de Salud **NO PERDONA**

