



## TEMARIO

---

### **NOM-251-SSA1-2009**

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO  
DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS  
ALIMENTICIOS



# RQ

## NOM-251-SSA1-2009 PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

**DURACIÓN:**  
16 horas

**Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /  
Constancia de participación.**

En cumplimiento de los principios y objetivos fundamentales establecidos en la Constitución de los Estados Unidos Mexicanos, la Ley General de Salud y su Reglamento, que permitan garantizar la calidad y seguridad de los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios para mantener la salud de la población, se ha expedido la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene, para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 01 de marzo de 2010. Le corresponde a la Secretaría de Salud, a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), difundir y hacer cumplir dicho instrumento.

Este curso está diseñado para dar a conocer a los participantes los requisitos mínimos aplicables a los fabricantes de alimentos, bebidas o suplementos, establecimientos de alimentos o bebidas y expendios que se fabrican y comercializan en México, proporcionando una base para la comprensión y entendimiento de las acciones necesarias para su implementación y mantenimiento y así prevenir la contaminación a lo largo de su proceso de elaboración, almacenamiento, distribución o manipulación y la reducción de los riesgos a la salud asociados a las enfermedades transmitidas por los mismos, así como la toma de conciencia para su cumplimiento y la generación de evidencias para el cumplimiento legal.



### OBJETIVOS

- Informar los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas y que se deben evaluar para mantener las condiciones sanitarias de los mismos.
- Brindar información sobre los aspectos técnicos para que los encargados de este tipo de negocios puedan identificar de manera ágil y sencilla aquellos puntos de mejora para darles oportuna atención y cumplir de manera eficiente con las disposiciones sanitarias incluidas en esta norma.
- Dar a conocer y ayudar a comprender la metodología del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos críticos de Control (HACCP) para su implementación y aplicación.



### DIRIGIDO A

Propietarios y/o personas que laboren en establecimientos que se dediquen al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, según corresponda a las actividades que realicen.



### PRERREQUISITOS

N/A



## TEMARIO

### NOM-251-SSA1-2009

#### 5. Disposiciones generales

- 5.1 Instalaciones y áreas.
- 5.2 Equipo y utensilios.
- 5.3 Servicios.
- 5.4 Almacenamiento.
- 5.5 Control de operaciones.
- 5.6 Control de materias primas.
- 5.7 Control del envasado.
- 5.8 Control del agua en contacto con los alimentos.
- 5.9 Mantenimiento y limpieza.
- 5.10 Control de plagas.
- 5.11 Manejo de residuos.
- 5.12 Salud e higiene del personal.
- 5.13 Transporte.
- 5.14 Capacitación.

#### 6. Fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios

- 6.1 Instalaciones y áreas.
- 6.2 Equipo y utensilios.
- 6.3 Servicios.
- 6.4 Control de operaciones.
- 6.5 Control del envasado.

6.6 Documentación y registros.

6.7 Retiro de producto.

6.8 Higiene del personal.

6.9 Información sobre el producto.

#### 7. Establecimientos de servicios de alimentos o bebidas

7.1 Equipo y utensilios.

7.2. Instalaciones de servicios.

7.3 Control de la temperatura.

7.4 Control de la manipulación.

7.5 Limpieza.

7.6 Higiene del personal.

#### 8. Expendios

8.1 Instalaciones y áreas.

8.2 Control de operaciones.

8.3 Comportamiento del personal.

8.4 Información al consumidor.

**Apéndice A.-** Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos críticos de Control (HACCP) y directrices para su aplicación.



## CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



## CONTÁCTANOS

---

 LADA SIN COSTO  
800 277 6242

 [info@globalstd.com](mailto:info@globalstd.com)

[online.globalstd.com](http://online.globalstd.com)

