



Asesoría profesional en inocuidad, seguridad alimentaria y salud

Buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos



/GrupoASPISA



@aspisa_capacitacionyasesoria



servicioalcliente@aspisa.com

Río Segre 128B, Irapuato, Guanajuato. 462 3342835

CURSO PRESENCIAL / ON LINE [EN VIVO]

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS

Las buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos hacen referencia a las condiciones generales y prácticas de los establecimientos donde se preparan alimentos que permiten preparar alimentos inocuos. La inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no representan un riesgo para la salud de quien los consume.

En la actualidad debido a los diferentes casos de contaminación de los alimentos y la concientización de los consumidores existe un creciente interés en la higiene y la inocuidad en los alimentos, por lo que se ha hecho imprescindible implementar las buenas prácticas con el fin de garantizar la salud de los consumidores.

Cuando se trabaja con alimentos, los cuidados en el control de temperatura de abastecimiento, conservación y cocción, fecha de caducidad, control de contaminantes, limpieza y desinfección de equipos y utensilios, control de plagas, gestión de residuos debe ser riguroso.

Este curso ha sido diseñado para que el participante identifique y señale la importancia de las buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos y las implemente en su lugar de trabajo para crear un ambiente que garantice la inocuidad de los alimentos previniendo su contaminación.

¿A quién va dirigido?

Personas que laboran como manipuladores de alimentos
Personal que laboran en restaurantes, cafeterías, comedores industriales, etc
Operadores
Supervisores
Gerentes
Chefs

Prerrequisitos de competencia requeridos: No hay prerrequisitos de competencia requeridos.



OBJETIVO

Al final del curso el participante conocerá los fundamentos de la inocuidad alimentaria y los principios básicos que conforman un programa de Buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos (BPH) necesarios para garantizar la inocuidad de los alimentos, además comprenderá la importancia de la implementación de las BPH y sus beneficios.

Objetivos particulares:

- Al finalizar el curso el participante comprenderá la importancia de las BPH para crear un ambiente higiénico para garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Al finalizar el curso el participante conocerá los requisitos de la NOM-251-SSA1-2009 para la manipulación correcta de alimentos.
- Durante el curso el participante dialogará con el grupo sobre la importancia de la implementación de las BPH y sus beneficios.

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Obtendrás:

- 16 horas de capacitación con constancia de participación
- Constancia DC-3
- Manual
- Normas y documentos complementarios
- Material para ejercicios y actividades
- Asesoría gratuita por 1 mes personalizada en BPH en la preparación de alimentos



TEMARIO

Introducción

1. Introducción a la inocuidad alimentaria

- Inocuidad y seguridad alimentaria
- Contaminación
- Cifras
- Prácticas de higiene
- Antecedentes de las PBH
- Beneficios
- Regulación

2. Riesgos en la preparación de alimentos

- Tipos de peligros: Químicos, físicos y biológicos
- Toxinas, Alérgenos, sustancias químicas
- Tipos de microorganismos en alimentos

3. Enfermedades transmitidas por alimentos

- ETA
- Tipos de ETA: Infección, intoxicación, toxi-infección
- Condiciones y factores
- Casos de contaminación de alimentos
- Cifras: Alimentos contaminados

4. Normativa

- Requisitos NOM-251-SSA1-2009:
- Disposiciones generales
- Establecimientos de servicios de alimentos y bebidas

Conclusiones

Durante el curso se incluyen ejemplos prácticos, se realizan ejercicios y se proporcionan plantillas para facilitar la comprensión de los temas impartidos.