

2018

CONTROL BIOQUIMICO
ECOLOGICO Y TECNOLOGICO
INTEGRAL S.A.S. DE C.V.

IBQ. José Luis Ramírez Alcántara



**[CURSO BUENAS PRACTICAS
DE MANUFACTURA
(INTERPRETACION DE LA
NOM-251-SSA-2009).]**

Objetivo del curso: Lograr que el participante identifique las definiciones y los requisitos de la NOM251-SSA1-2009, así como los principios a través de ejercicios, asegurando así la comprensión de los mismos de manera que le permita identificarlos en su organización.

Curso Buenas Prácticas de Manufactura (Interpretación de la NOM-251-SSA-2009).

Módulo 1: Interpretación de los Requisitos de la Norma Oficial Mexicana NOM 251 SSA1 2009. Duración: 2 días (10 horas).

Módulo 2: Anexo de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Duración: 10 horas (en línea).

Horario: Establecido por el cliente (con una hora de comida)

Documento Obtenido:

- Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS) por completar exitosamente el curso.
- Reconocimiento con valor curricular (Constancia de Participación).
- Manual del participante.
- Memorias del curso en formato electrónico.
- 6 meses de asesoría electrónica sin costo.

Temario:

Modulo I

- Introducción
- Definiciones
- Requisitos Generales
- Instalaciones y áreas
- Equipo y utensilios
- Servicios
- Almacenamiento
- Control de Operaciones
- Control de Materias Primas
- Mantenimiento y Limpieza
- Control de Plagas
- Manejo de Residuos
- Salud e Higiene del Personal
- Transporte
- Capacitación
- Retiro de Producto

Modulo II

- Objetivo
- Introducción a HACCP
- Peligros biológicos, químicos y físicos
- Programa de Prerrequisitos HACCP
- Etapas preliminares y principios de HACCP
- Árboles de decisión y Puntos de Control
- Validación, verificación y mejora del Plan HACCP

Instructor:

IBQ. José Luis Ramírez Alcántara

Dirigido a:

- Estudiantes y pasantes con interés en el área de calidad.
- Jefes y gerentes de área.
- Personal encargado de la gestión de calidad, inocuidad y BPM.
- Personal operativo de producción, mantenimiento y almacenes.
- Miembros del equipo HACCP.

Costo:

\$3500.00 + IVA. Por persona.

El pago se realiza por transferencia o cheque a la cuenta de la empresa.

Duración:

El curso completo tiene una duración completa de 20 horas aproximadamente. Se recomienda realizar un curso presencial de 10 horas divididos en 2 días (5 horas/día) con un intermedio de una hora para comer y 10 horas en línea para resolver el módulo HACCP que se encuentra en el apéndice de la NOM-251-SSA-2009.

Esto puede ser modificado de acuerdo a las necesidades del cliente, siendo todo en línea o todo presencial.

Contacto:

Correo: ibqresponsablesanitario@gmail.com

Teléfono: (01) 55 66 96 58 94

