



MCG de México

Curso: Actualización de la NOM-127-SSA1-2021

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS) para los participantes que aprueben el curso
- ✓ 6 meses de asesoría a distancia sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 4 horas

Instructor: Ingeniero con más de 15 años de experiencia en la NOM-127-SSA1-2021 del agua para uso y consumo humano en la industria de alimentos.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá los nuevos requisitos de la NOM-127-SSA1-2021 para la calidad del agua en la industria de alimentos.

Dirigido a:

- Jefes y coordinadores de calidad y producción
- Líderes del equipo de inocuidad
- Responsables del cumplimiento de la NOM-127-SSA1-2021

Temario general.

1. Introducción a la NOM-127-SSA1-2021

- Antecedentes
- Objetivo de la actualización
- Importancia de conocer los cambios de la norma
- Impacto en la industria alimentaria

2. Modificaciones de la NOM-127-SSA1-2021

- Objetivo y campo de aplicación
- Referencias normativas actuales
- Nuevos términos y definiciones
- Símbolos y términos abreviados
- Nueva estructura de la NOM-127-SSA1-2021



MCG de México

3. Nuevas especificaciones sanitarias de la NOM-127-SSA1-2021

- Nuevos conceptos
- Cambios de los límites permisibles
- Especificaciones físicas
- Especificaciones químicas
- Especificaciones microbiológicas

4. Métodos de prueba de la NOM-127-SSA1-2021

- Para especificaciones fisicoquímicas
- Para especificaciones microbiológicas

5. Apéndices de la NOM-127-SSA1-2021

- Parámetros que conforman los grupos de compuestos orgánicos
- Métodos de prueba
- Procesos propuestos para la potabilización del agua

6. Conclusiones

Metodología: 80% teoría - 20% ejercicios y casos prácticos