



Curso: Especificaciones sanitarias para cereales (NOM-247-SSA1-2008)

Incluye:

- ✓ Manual del participante
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría por email o WhatsApp sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 8 horas

Instructor: Con más de 15 años de experiencia en especificaciones sanitarias para cereales y sus productos (NOM-247-SSA1-2008).

Objetivo: Al finalizar el curso, los participantes conocerán las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los cereales y sus productos derivados.

Requisitos del participante: ninguno

Dirigido a:

- Jefes y gerentes de calidad, inocuidad y mantenimiento
- Auditores internos

Temario general.

1. Introducción a la NOM-247-SSA1-2008

- Objetivo y campo de aplicación
- Definiciones
- Disposiciones
- Restricciones
- Alcance
- Referencias
- Observancia y vigencia

2. Conceptos clave de la NOM-247-SSA1-2008

- Aditivo
- Aflatoxinas
- Alimentos preparados a base cereales
- Harina de maíz
- Harina de maíz nixtamalizado



3. Especificaciones sanitarias para cereales y sus productos

- Generales
- Específicas
- Transporte y almacenamiento
- Harinas de cereales, sémolas y semolinas
- Físicas
- Microbiológicas
- Contaminantes
- Metales pesados
- Especificaciones nutrimentales
- Aditivos

4. Muestreo y métodos de prueba para cereales y sus productos

- Generalidades
- Puntos de muestreo
- Envío de muestras
- Métodos de prueba

5. Etiquetado, envase y embalaje de cereales y productos

- Requisitos del etiquetado
- Producto preenvasado
- Declaración de ingredientes
- Nombre y domicilio fiscal
- País de origen
- Identificación de clave de lote
- Fecha de caducidad
- Instrucciones de uso
- Etiquetado nutrimental
- Requisitos específicos
- Leyendas precautorias
- Envase
- Embalaje

6. Conclusiones

Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos