



## **Curso: Producción higiénica en tortillerías y molinos (NOM-187-SSA1-2002), registrado ante STPS.**

### **Incluye:**

- ✓ Manual del participante
- ✓ 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:** 8 horas

**Instructor:** Con posgrado, certificado por la International HACCP Alliance y con más de 20 años de experiencia en la industria de alimentos.

**Objetivos:** Al finalizar el curso, el participante conocerá los requisitos para la producción higiénica de masa y tortillas, con la finalidad de prevenir enfermedades e intoxicaciones en los consumidores.

### **Dirigido a:**

- Supervisores y jefes de producción
- Responsables de tortillerías y molinos
- Personal operativo involucrado en la producción de masa y tortillas

## **Temario general.**

### **1. Introducción al manejo higiénico de los alimentos**

- ¿Qué es inocuidad de los alimentos?
- Importancia del manejo higiénico de los alimentos
- Peligros físicos, químicos y biológicos
- Normas mexicanas aplicables a la producción de masa y tortillas

### **2. Control de la calidad del agua**

- Agua potable y cisternas
- Requisitos microbiológicos y fisicoquímicos que debe cumplir el agua potable
- Monitoreo de cloro residual
- Agua no potable

### **3. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.**

- Diferencia entre limpieza y desinfección
- Limpieza de instalaciones y equipos

Buenavista #258, Col. Lindavista, Gustavo A. Madero. Ciudad de México. C.P. 07300.

Tel. (0155) 5367-8683 y 55864043

Email: [info@mcgmexico.com](mailto:info@mcgmexico.com)

<http://www.mcgmexico.com>



MCG de México

- Desinfección de superficies
- Selección de agentes de limpieza y desinfección
- Códigos de colores para los utensilios de limpieza
- Procedimientos de sanitización y limpieza (POES)
- Planes maestros de limpieza y sanitización
- Verificación de la limpieza y sus registros

#### **4. Control de químicos.**

- Condiciones de almacenamiento para los productos químicos
- Almacenamiento de detergentes y desinfectantes
- Almacenamiento de plaguicidas
- Control de acceso en el almacén de químicos
- Etiquetado de productos químicos

#### **5. Salud e higiene del personal.**

- Aseo del personal
- Uniformes y protección para el cabello
- Instalaciones requeridas para el lavado de manos
- Procedimiento correcto para el lavado de manos
- Vestidores y objetos personales
- Consumo de alimentos, tabaco y chicle
- Manejo de personal enfermo o con lesiones

#### **6. Control de plagas.**

- Control de plagas en edificios y transportes
- Prevención de la entrada por puertas, ventanas y drenajes
- Planes para el control de plagas
- Evaluación y selección de proveedores de control de plagas

#### **7. Control de vidrio y plástico quebradizo.**

- Inventario de elementos de vidrio y plástico quebradizo
- Protección de focos y lámparas
- Protección de ventanas
- Procedimiento de limpieza para vidrios rotos

Buenavista #258, Col. Lindavista, Gustavo A. Madero. Ciudad de México. C.P. 07300.

Tel. (0155) 5367-8683 y 55864043

Email: [info@mcgmexico.com](mailto:info@mcgmexico.com)

<http://www.mcgmexico.com>



MCG de México

## 8. Especificaciones para materias primas y productos

- Identificación y etiquetado de materias primas
- Especificaciones para el hidróxido de calcio (cal)
- Rastreabilidad
- Límites permisibles de insectos, pelos de roedor y materia extraña
- Especificaciones microbiológicas para la masa y las tortillas
- Aditivos permitidos para la preparación de masa

## 9. Puntos de venta y transportes

- Personal que maneja dinero
- Selección del papel para envoltura
- Uso correcto de trapos
- Requisitos para mostradores
- Reprocesamiento de masa y tortillas
- Listados de ingredientes
- Capacitación del personal
- Requisitos para el transporte de masa

## 10. Conclusiones.

**Metodología:** 50% teoría – 50 % ejercicios y casos prácticos