



México

Curso: NOM-213-SSA1-2018. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso, registrado ante la STPS

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ 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 amplia experiencia en la NOM-213-SSA1-2018. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso o su importación.

Requisitos del participante: Ninguno.

Dirigido a:

- Personal operativo de plantas procesadoras y expendios de productos cárnicos
- Personal de calidad e inocuidad
- Personal de almacenamiento y distribución

Temario general

1. Introducción a la NOM-213-SSA1-2018

- Importancia de la regulación sanitaria en productos cárnicos
- Alcance
- Campo de aplicación
- Estructura y relación con otras normas
- Definiciones relevantes
- ¿Qué es un peligro?
- Tipos de peligros
- Clasificación de productos cárnicos
- Autoridades competentes y atribuciones



México

2. Requisitos de los establecimientos de productos cárnicos

- ¿Qué son las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)?
- Importancia de las BPM
- Características de las BPM
- Instalaciones y servicios
- Equipo y utensilios
- Limpieza y desinfección
- Control de plagas
- Manejo de residuos
- Higiene del personal

3. Control de procesos en productos cárnicos

- HACCP
- Control de materias primas
- Condiciones de almacenamiento
- Especificaciones
- Ahumado
- Condiciones de transporte
- Expendios
- Control y mantenimiento de la cadena de frío
- Prácticas en el transporte de productos cárnicos
- Control de la contaminación cruzada entre especies
- Control en los expendios

4. Especificaciones sanitarias

- Especificaciones microbiológicas
- Contaminantes físicos y químicos
- Aditivos permitidos
- Muestreo de productos
- Métodos de prueba (microbiológicos y fisicoquímicos)

5. Etiquetado y trazabilidad

- Marcado y etiquetas de productos preenvasados
- Información para productos envasados en punto de venta
- Lote
- Caducidad
- Trazabilidad en productos cárnicos

6. Conclusiones

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