

Curso:

IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NOM-251-SSA1-2009

Descripción

Este curso está diseñado para proporcionar una comprensión completa de los requisitos de la norma NOM-251-SSA1-2009 sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la industria alimentaria. El objetivo es guiar a las empresas en la implementación de un sistema de gestión que asegure la conformidad con esta normativa mexicana, garantizando la inocuidad de los alimentos producidos y cumpliendo con las regulaciones aplicables.

Objetivos del curso

1. Comprender los principios y requisitos clave de la NOM-251-SSA1-2009.
2. Desarrollar e implementar un sistema de gestión para las Buenas Prácticas de Manufactura conforme a la NOM-251.
3. Capacitar al personal en la documentación, seguimiento y mejora continua de los procesos de inocuidad alimentaria.
4. Prepararse para auditorías y asegurar el cumplimiento de la normativa NOM-251-SSA1-2009.

Temario

Introducción a la NOM-251-SSA1-2009

- Historia y fundamento de la NOM-251.
- Objetivos y alcance de la normativa en la industria alimentaria.
- Diferencias clave entre NOM-251 y otros estándares de BPM.

Requisitos de Higiene Personal y del Entorno de Trabajo

- Prácticas de higiene personal según la NOM-251.
- Control de la limpieza y desinfección del entorno de trabajo.
- Procedimientos para asegurar la salud del personal y la inocuidad de los alimentos.

Control de Materias Primas e Insumos

- Requisitos para la recepción y almacenamiento de materias primas.
- Manejo y control de insumos en la producción alimentaria.
- Documentación y registro de la trazabilidad de los insumos.

Manejo de Residuos y Control de Plagas

- Estrategias para la gestión de residuos sólidos y líquidos en plantas alimentarias.
- Implementación de programas de control de plagas según la NOM-251.
- Procedimientos para la prevención y eliminación de plagas.

Control de Procesos Productivos

- Implementación de controles en los procesos de producción para asegurar la conformidad con NOM-251.

- Verificación y validación de procesos críticos.
- Manejo de productos no conformes y retiro de productos.

Documentación y Registros

- Desarrollo y mantenimiento de registros necesarios para la conformidad con la NOM-251.
- Procedimientos para la creación y actualización de documentación.
- Requisitos para auditorías internas y revisión de registros.

Capacitación y Concientización del Personal

- Programas de capacitación continua sobre BPM conforme a NOM-251.
- Creación de una cultura de inocuidad alimentaria dentro de la empresa.
- Simulaciones y ejercicios prácticos para el personal.

Auditoría Interna y Revisión por la Dirección

- Planificación y ejecución de auditorías internas según NOM-251.
- Proceso de revisión por la dirección y toma de decisiones.
- Preparación para auditorías externas de verificación de cumplimiento.

Cumplimiento Legal y Normativo

- Requisitos legales y regulatorios específicos para la industria alimentaria en México.
- Alineación con normativas internacionales aplicables.
- Monitoreo de cambios normativos y actualización del sistema de gestión.

Materiales

El curso incluye:

- PDFs descargables como material de estudio.
- Material teórico y de ejercicios.
- Casos de estudio y ejemplos de implementación de BPM conforme a la NOM-251-SSA1-2009.

Duración

16 horas (Duración recomendada: 4 jornadas de cuatro horas)

Dirigido a

Gerentes de calidad, responsables de seguridad alimentaria, supervisores de planta, auditores internos, y cualquier otro personal involucrado en la implementación y mantenimiento de sistemas de gestión de Buenas Prácticas de Manufactura.

Prerrequisitos

- Conocimientos generales de inocuidad alimentaria.
- Familiaridad con los procedimientos operativos estándar (SOPs) y normativas alimentarias.

Cursos relacionados

1. Interpretación y Auditoría de la NOM-251-SSA1-2009
2. Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
3. HACCP: Implementación de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
4. ISO 22000: Implementación de Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria
5. Auditorías de Seguridad Alimentaria

Contacto

MBA.

Ricardo Luna

Director.

Cel : 3313

479 906

Correo:

r.luna@m3consulting.com.mx

