

Curso:

IMPLEMENTACIÓN DEL DISTINTIVO H SEGÚN NMX-605-NORMEX-2018

Descripción

Este curso está diseñado para proporcionar una comprensión completa de los requisitos de la norma NMX-605-NORMEX-2018, conocida como Distintivo H. El objetivo es guiar a los establecimientos en la implementación de un sistema de gestión de higiene y seguridad en la manipulación de alimentos y bebidas, asegurando el cumplimiento con esta normativa mexicana y obteniendo el reconocimiento Distintivo H.

Objetivos del curso

1. Comprender los principios y requisitos clave del Distintivo H según la norma NMX-605-NORMEX-2018.
2. Desarrollar e implementar un sistema de gestión de higiene y seguridad alimentaria conforme a la norma.
3. Capacitar al personal en la documentación, seguimiento y mejora continua de los procesos de manipulación de alimentos y bebidas.
4. Prepararse para la auditoría y obtención del Distintivo H, asegurando el cumplimiento de todas las normativas relacionadas.

Temario

Introducción al Distintivo H NMX-605-NORMEX-2018

- Historia y fundamento del Distintivo H.
- Objetivos y alcance del Distintivo H en la industria de alimentos y bebidas.
- Diferencias clave entre el Distintivo H y otros estándares de seguridad alimentaria.

Condiciones Higiénicas del Personal y del Entorno de Trabajo

- Requisitos de higiene personal según la norma NMX-605-NORMEX-2018.
- Control de la limpieza y desinfección del entorno de trabajo.
- Procedimientos para asegurar la salud del personal y la inocuidad de los alimentos.

Recepción, Almacenamiento y Manejo de Alimentos

- Requisitos para la recepción y almacenamiento de alimentos y bebidas.
- Manejo de insumos alimentarios para evitar la contaminación cruzada.
- Documentación y registro de la trazabilidad de los alimentos.

Control de Plagas y Manejo de Residuos

- Estrategias para la gestión de residuos sólidos y líquidos en establecimientos de alimentos.
- Implementación de programas de control de plagas según la norma.
- Procedimientos para la prevención y eliminación de plagas en áreas de manejo de alimentos.

Procesos de Preparación y Servicio de Alimentos

- Implementación de controles en los procesos de preparación y servicio de alimentos.
- Verificación y validación de procesos críticos para asegurar la conformidad con el Distintivo H.
- Manejo de productos no conformes y retiro de productos.

Documentación y Registros

- Desarrollo y mantenimiento de registros necesarios para la conformidad con el Distintivo H.
- 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 higiene y seguridad alimentaria conforme al Distintivo H.
- Creación de una cultura de seguridad alimentaria dentro del establecimiento.
- Simulaciones y ejercicios prácticos para el personal.

Auditoría Interna y Revisión por la Dirección

- Planificación y ejecución de auditorías internas según el Distintivo H.
- Proceso de revisión por la dirección y toma de decisiones.
- Preparación para auditorías externas de verificación de cumplimiento y obtención del Distintivo H.

Cumplimiento Legal y Normativo

- Requisitos legales y regulatorios específicos para establecimientos que manejen alimentos 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 del Distintivo H.

Duración

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

Dirigido a

Gerentes de calidad, responsables de seguridad alimentaria, supervisores de establecimientos, auditores internos, y cualquier otro personal involucrado en la implementación y mantenimiento de sistemas de gestión de higiene y seguridad alimentaria.

Prerrequisitos

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

Cursos relacionados

1. Interpretación y Auditoría del Distintivo H NMX-605-NORMEX-2018
2. Capacitación en Buenas Prácticas de Higiene en Establecimientos de Alimentos
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