

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA

SOBRE NOSOTROS



B2B Consultores es una firma de expertos que capacita, certifica y ofrece servicios de consultoría y entrenamiento bajo los requerimientos de diversos organismos nacionales e internacionales, utilizando las metodologías más actualizadas de la industria. Nuestro equipo está formado por profesionales certificados y con experiencia en diferentes sectores de la industria, con competencia para impartir, diseñar y estructurar soluciones en sistemas de gestión bajo el enfoque de diferentes normas.



NUESTROS CLIENTES

"Más que clientes, aliados de negocios"



OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, los participantes comprenderán los principios básicos de higiene e inocuidad que deben aplicarse durante la recepción, almacenamiento, preparación, procesamiento, transporte y servicio de alimentos.

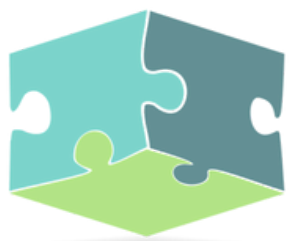
El participante reconocerá las principales fuentes de contaminación y aplicará medidas preventivas relacionadas con higiene personal, limpieza, control de temperaturas, manejo de materias primas, prevención de contaminación cruzada y cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009.



DIRIGIDO A:

- Manipuladores de alimentos.
- Personal de producción.
- Cocineros y auxiliares.
- Supervisores de calidad.
- Responsables de almacenes y comedores.
- Personal de limpieza.
- Proveedores y transportistas de alimentos.





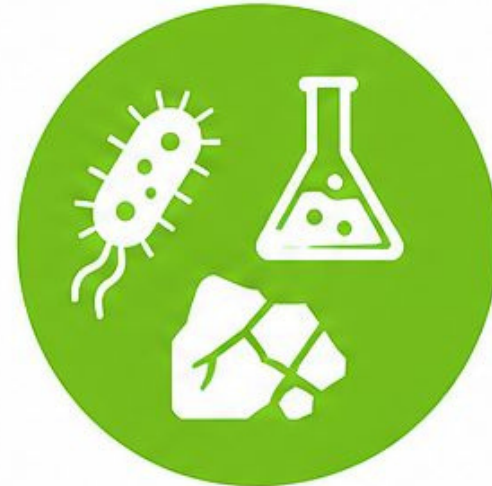
CONTENIDO DEL CURSO



MÓDULO 1

Fundamentos de inocuidad

- Concepto de alimento inocuo.
- Consecuencias de una contaminación.
- Responsabilidad del manipulador.
- Enfermedades transmitidas por alimentos.



MÓDULO 2

Tipos de contaminación

- Contaminación biológica.
- Contaminación química.
- Contaminación física.
- Contaminación cruzada.



MÓDULO 3

Higiene del personal

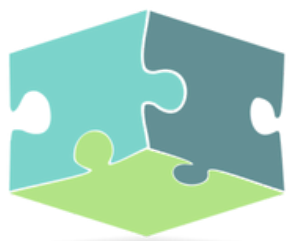
- Lavado correcto de manos.
- Uniforme y equipo de protección.
- Estado de salud del manipulador.
- Conductas prohibidas.



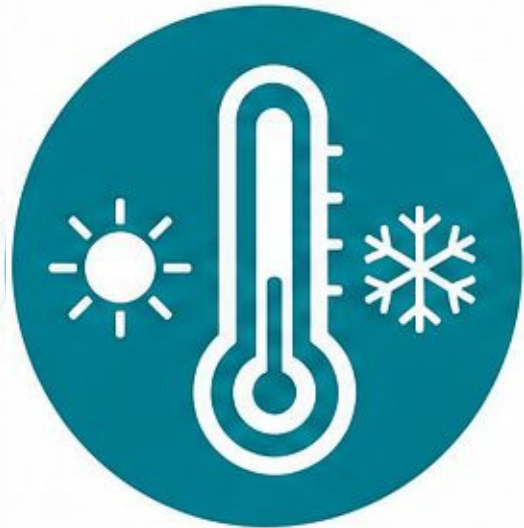
MÓDULO 4

Recepción y almacenamiento

- Inspección de materias primas.
- Integridad y etiquetado.
- Temperaturas de recepción.
- Rotación PEPS.



CONTENIDO DEL CURSO



MÓDULO 5

Control de temperaturas

- Cadena de frío.
- Cocción, enfriamiento y recalentamiento.
- Uso correcto del termómetro.
- Registros de temperatura.



MÓDULO 6

Limpieza y desinfección

- Diferencias entre limpiar y desinfectar.
- Preparación de soluciones.
- Frecuencias y procedimientos.
- Verificación de la limpieza.



MÓDULO 7

Control de plagas y residuos

- Evidencias de plagas.
- Medidas preventivas.
- Manejo de residuos.
- Protección de materias primas y productos.



MÓDULO 8

Registros y cumplimiento

- Requisitos esenciales de la NOM-251.
- Registros operativos.
- Supervisión de prácticas.
- Acciones correctivas.

METODOLOGIA

La **capacitación** se desarrollará de forma presencial, mediante explicación técnica, ejemplos operativos, análisis de situaciones reales y participación activa de los asistentes.

Se buscará que el personal **comprenda los riesgos** principales de cada actividad y pueda relacionarlos con sus funciones diarias dentro del área de trabajo.

La metodología incluye:

- Exposición teórica aplicada
- Ejemplos de condiciones inseguras
- Análisis de casos prácticos
- Participación grupal
- Revisión de controles preventivos
- Evaluación del aprendizaje

INCLUYE



Constancia DC-3 STPS



Evaluación de conocimientos



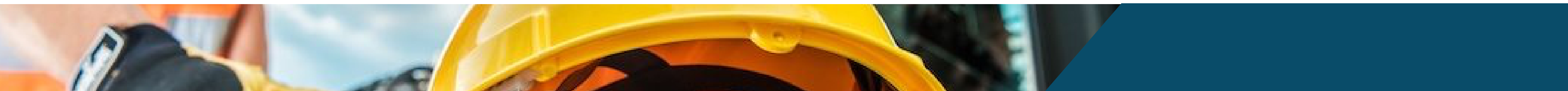
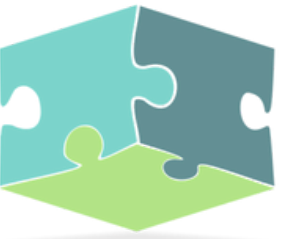
Lista de asistencia



Evidencia fotográfica
(si aplica presencia)



Soporte posterior a capacitación



PROPUESTA ECONÓMICA

CURSO

Modalidad: Presencial

Duración: 8 horas

Precio por grupo:

\$14,500.00 MXN..

Precio por grupo:

Subtotal: \$14,500.00 MXN.

IVA 16%: \$2,320.00 MXN.

Total: \$16,820.00 MXN.

**NOS AJUSTAMOS A
SU PRESUPUESTO**

BENEFICIOS



Prevención de contaminación.



Reducción de riesgos sanitarios.



Mejores prácticas del personal.



Fortalecimiento del cumplimiento sanitario.



Disminución de mermas y reprocesos.



Mayor confianza del cliente.



Incluye DC-3 STPS

METODOLOGÍA B2B

En **B2B CONSULTORES** desarrollamos capacitaciones dinámicas, prácticas y enfocadas en resultados reales dentro de la industria. Nuestra metodología combina teoría aplicada, análisis de casos reales, ejercicios prácticos y participación activa para facilitar el aprendizaje y la implementación inmediata en el entorno laboral.

Nos enfocamos en adaptar cada capacitación a las necesidades operativas de nuestros clientes, fortaleciendo competencias técnicas, cumplimiento normativo y mejora continua dentro de sus procesos.

Nuestra metodología incluye:

- Aprendizaje interactivo y participativo
- Casos reales de la industria
- Ejercicios prácticos y aplicación inmediata
- Recursos multimedia y material de apoyo
- Evaluación continua del aprendizaje
- Enfoque orientado a resultados operativos



Nuestro equipo de expertos altamente capacitados se compromete a brindar capacitación de alta calidad y asegurarse de que nuestros clientes alcancen el éxito en un entorno empresarial cada vez más desafiante.

CONTACTO@B2BCONSULTORES.MX



All rights reserved
We care about our planet.
This publication is printed on recycled paper.
b2b 978-92-67-11085-3