



Programa Universitario de Alimentos

Curso

“Aplicación de la NOM-251-SSA1-2009 en cocinas y comedores”

Impartido por: Juan Antonio Silva Maravillas

Consultor H independiente acreditado por la Secretaría de Turismo, especializado en sistemas de gestión de calidad e inocuidad de servicios de alimentación.

OBJETIVO GENERAL:

Identificar los requisitos y conceptos de la NOM-251-SSA1-2009, relacionados con la preparación de alimentos de consumo inmediato, para su aplicación en establecimientos tales como restaurantes, comedores institucionales, servicios de comisariato y similares.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Revisar los conceptos básicos involucrados en la manipulación higiénica de los alimentos.
- Clasificar los diferentes agentes biológicos de contaminación, de acuerdo con las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) que generan.
- Describir los hábitos, métodos preventivos y de control para tres tipos de organismos reconocidos como plaga urbana.
- Clasificar los requerimientos normativos para los siguientes temas: requerimientos de la instalación, servicios y limpieza en general.
- Establecer los requisitos de control para la higiene del personal operativo, como método de prevención para la contaminación en alimentos.
- Diferenciar los criterios para la inspección y preservación de las materias primas, en base al tipo de alimento.



- Interpretar los requisitos de la NOM-251-SSA1-2009, referentes a la manipulación de alimentos durante su preparación, distribución y entrega al comensal.

DIRIGIDO A:

- Personal gerencial y de mandos medios, que administre o labore en establecimientos de servicios de alimentación tales como restaurantes, cafeterías e instituciones de alimentación colectiva.
- Responsables directos de la planeación y control del trabajo, tales como:
 - Personal Administrativo: administradores o gerentes, responsables del establecimiento, con educación de nivel profesional.
 - Personal de mandos medios: supervisores, jefes de piso y/o responsables de almacén, con educación de nivel técnico.
 - Personal operativo de cocina: jefe de cocina o cocinero; con educación de nivel técnico o medio básico.

CONTENIDO TEMÁTICO:

1. Introducción

- Norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009
- Manipulación de alimentos e inocuidad
- La importancia del manipulador de alimentos

2. Enfermedades transmitidas por alimentos

- ETA: Definición e impacto
- Contaminación de los alimentos
- Los tres agentes contaminantes



- Clasificación de ETAs por tipo de enfermedades

3. Agentes biológicos

- Bacterias
- Hongos
- Virus
- Parásitos

4. Plaga urbana en cocina

- Plaga urbana: definición
- Por qué tenemos plaga
- Ciclo de vida y etología por organismo
- Medidas preventivas y correctivas
- Programa de control de plagas

5. Requerimientos para la instalación

- Instalación física e instalación sanitaria
- Potabilidad del agua
- Mantenimiento general
- Operaciones de limpieza
- Control de productos químicos

6. Requerimientos para el personal operativo

- La higiene personal en el control de la contaminación
- Salud del empleado y seguridad laboral
- Programas de capacitación

7. Manipulación higiénica de alimentos

- Inspección de las materias primas
- Reglas de almacenamiento
- Preparación de alimentos
- Distribución y entrega de platillos

8. Control de la operación



- Documentos y registros relativos a la inocuidad
- La auditoría como ejercicio de autoevaluación

BENEFICIOS:

Al término del curso el participante:

- Podrá reconocer los cambios y continuidades en la práctica alimentaria de los mexicanos.
- Aprenderá diversas formas de aproximarse al tema de la culinaria.
- Identificará los periodos históricos de México a través de su aporte alimentario.

FECHAS: Miércoles 18 y 25 de octubre de 2017

DURACIÓN: 16 horas

HORARIO: de 9:00 a 18:00 horas

COSTO: \$ 2,000.00 M.N (incluye material y servicio de café)

FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN: 9 de octubre de 2017

CUPO LIMITADO

SEDE: Sala de Seminarios del Edificio de Programas Universitarios. Circuito de la Investigación Científica, Ciudad Universitaria, Ciudad de México. (Cerca del metro Universidad, atrás del **Edificio D** de la Facultad de Química).

INFORMES:

info.cursos.pual@gmail.com

Teléfonos: 5622 5208 / 5622 5217 (véase horario de atención)



Horario de atención: de lunes a viernes, de 9:00 a 15:00 y de 17:00 a 20:00 horas.

www.alimentos.unam.mx



Programa Universitario de Alimentos UNAM

INSCRIPCIONES Y FORMAS DE PAGO:

1. Solicitar mediante correo electrónico, vía telefónica o personalmente, una ficha de depósito para la inscripción del curso de su interés.
2. Recibirá por correo electrónico o, en su defecto, se le entregará una ficha de depósito que contiene la información necesaria para efectuar el pago en ventanilla o realizar una transferencia electrónica en el banco BBVA Bancomer, S.A. En caso de que usted reciba la ficha a través de correo electrónico, deberá confirmar por este mismo medio, la recepción de la misma.

Es importante aclarar que:

- a partir de la fecha en que reciba la ficha de depósito, cuenta con un **plazo de ocho días hábiles para realizar su pago**, periodo de vigencia de la ficha.
 - la ficha de depósito ampara la inscripción a **un solo curso**. En caso de que esté interesado en tomar más de uno, deberá solicitar una ficha para cubrir el importe de cada curso.
3. Una vez realizado el pago, enviar el comprobante **ORIGINAL** de depósito escaneado de forma clara y legible, a la siguiente dirección electrónica: info.cursos.pual@gmail.com

En caso de requerir factura, es necesario incluir en el correo de envío del comprobante, los datos fiscales para la elaboración del CFD, de lo contrario, únicamente se emitirá un comprobante de pago.



4. **MUY IMPORTANTE:** El día del curso deberá presentar el **comprobante ORIGINAL de depósito** y traer una **identificación con fotografía**, como requisitos indispensables para recibir su constancia de asistencia.

POLÍTICAS:

- Las constancias de asistencia se otorgarán con el 80% de asistencia al curso.
- Únicamente se aceptan cancelaciones de inscripción cuando éstas se realicen mediante aviso previo con una anticipación mínima de tres días hábiles al desarrollo del curso.
- El Programa Universitario de Alimentos se reserva el derecho de:
 - o suspender la realización del evento cuando por causas de fuerza mayor el curso no pueda impartirse reintegrando la cuota correspondiente.
 - o sustituir al instructor, conservando el mismo nivel académico.