



FUNDAMENTOS DE SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Temario

U1: Introducción a la Seguridad e Inocuidad Alimentaria

1. ¿Qué es la seguridad alimentaria?
2. Definición de inocuidad alimentaria y su diferencia con el concepto de seguridad alimentaria.
3. Importancia de la seguridad e inocuidad alimentaria
4. Dimensiones de la seguridad alimentaria
5. Los grupos vulnerables.

U2: Legislación y estándares de calidad alimentaria

1. El Codex Alimentarius
2. ¿Qué son las Normas Oficiales Mexicanas y las Normas Mexicanas?
3. NOM-251-SSA-2009 y otras normas oficiales mexicanas
4. Distintivo H
5. FoodCheck de Intertek Cristal
6. ISO 22000:2018

U3: Peligros de contaminación en los alimentos

1. Las nociones de peligro y de riesgo
2. Principales tipos de peligro y de contaminación en alimentos
3. Fuentes de contaminación del alimento
4. Contaminación de origen, directa y cruzada
5. Buenas prácticas de higiene personal
6. Temperaturas de los alimentos de acuerdo la NOM-251-SSA1-2009

U4: Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA'S)

1. Diferencia entre alimentos contaminados y alimentos descompuestos, y su identificación.
2. Definición de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's)
3. Diferencian entre infección, infestación e intoxicación alimentaria
4. Ejemplo de las principales Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's)

U5: Fundamentos de Microbiología de los alimentos

1. ¿Qué es y qué significa el CHATTO?
2. Factores que se controlan del CHATTO
3. La reproducción bacteriana
4. La reproducción de hongos y levaduras
5. La reproducción de helmintos y protozoarios

U6: Fundamentos del sistema HACCP

1. Generalidades de HACCP
2. Breve historia de HACCP
3. Definiciones importantes en HACCP
4. Directrices y principios: BPM, BPH y POES
5. Aplicación de HACCP y su proceso