

Buenas Prácticas de Higiene para el proceso de Productos Lácteos

Dirección de Fomento y Calidad
Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario

NUEVO LEÓN



**SERVICIOS
DE SALUD O.P.D.**
GABINETE DE IGUALDAD
PARA TODAS LAS PERSONAS

¡Bienvenido!

La **Secretaría de Salud del Estado de Nuevo León** a través de la **Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario**, desarrolla el presente curso en línea dirigido a los fabricantes, comercializadores y expendedores de productos lácteos con la finalidad de que se apliquen las **buenas prácticas de higiene** en sus establecimientos, favoreciendo el que puedan ofrecer productos inocuos, contribuyendo así, a que prevalezca el estado de salud en la población consumidora de estos productos, no sólo en nuestro estado, sino en cada parte donde se consuman.

La capacitación línea te ofrece el poder capacitarte y tener una **evaluación que avala los conocimientos adquiridos**, si es así, puedes obtener tu constancia al finalizar el curso.





Requisitos técnicos

Para el correcto funcionamiento de la aplicación es necesario que cumplas con los siguientes requerimientos:

- Dispositivo electrónico tales como PC, Tablet o celular con acceso a internet.
- Navegador web:
 - Internet Explorer versión 7 o superior
 - Mozilla Firefox versión 5 o superior
 - Google Chrome versión 4 o superior
 - Resolución del monitor de 1366 x 768
- Cuenta de correo electrónico para darte de alta en la página.



Objetivo



Proporcionar a los fabricantes, comercializadores y expendedores de productos lácteos en el Estado, la capacitación sobre buenas prácticas de higiene, con la finalidad de que se apliquen en sus establecimientos y puedan **ofrecer productos inocuos**, contribuyendo a que prevalezca el estado de salud de la población consumidora en la entidad y en otras partes donde se comercialicen.



Dirigido a:

Consumidores,
Fabricantes,
comercializadores,
manipuladores y
expendedores de
productos lácteos



Mantequilla



Leche



Queso



Otros derivados y
fermentos Lácteos



Crema



Yogurt



Producción De Caseína,
Lactosa y Suero.

Unidades económicas dedicadas
principalmente a la elaboración de :



ÍNDICE

- Introducción
- Módulo 01: Disposiciones Generales y Fabricación
- Módulo 02: NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos.
- Módulo 03: Prácticas de higiene para el proceso expendio de productos lácteos.
- Módulo 04: Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- Módulo 05: Brucella



Marco Jurídico

