Buenas Prácticas en la manipulación de *Productos Avícolas*

Dirección de Fomento y Calidad
Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario

NUEVO LEÓN

NL 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, ha desarrollado este curso en línea para que las personas que manejan productos avícolas y todo establecimiento de servicio de alimentos, con el objetivo de que cuenten con los conocimientos de las buenas prácticas en el manejo de alimentos.
- Por medio de este curso **podrás capacitarte** y **realizar la evaluación** para poder obtener tu constancia.

Requisitos técnicos

- Para que puedas hacer uso del contenido completo de esta aplicación es necesario cumplir con los siguientes requisitos técnicos:

- Navegador web:
  - Internet Explorer versión 7 o superior
  - Mozilla Firefox versión 4 o superior
  - Google Chrome versión 4 o superior
- Resolución del monitor de 1366 x 768
- Cuenta de correo electrónico con la que podrás acceder a tu capacitación y examen.

OBJETIVO

Al término del curso el participante contará con conocimientos actualizados en el manejo higiénico de los alimentos avícolas de acuerdo a la Normativa sanitaria vigente, que le permitan seguir desarrollando sus actividades correctamente.

Te invitamos a que inicies con optimismo, el conocimiento del manejo higiénico de los alimentos no es sólo para emplearlo en el trabajo, sino también en nuestro hogar.

ÍNDICE

- **Módulo I:** Introducción a la Inocuidad.
- **Módulo II:** Riesgos en la Preparación de Alimentos.
- **Módulo III:** Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- **Módulo IV:** NOM-194-SSA1-2004 Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento.
- **Módulo V:** NOM-251-SSA1-2009: Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

¡Comencemos!