

Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación de los Alimentos FOOD TRUCKS

**Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario
Dirección de Fomento y Calidad**

NUEVO LEÓN

Monterrey, N.L.



¡Bienvenido!

Buenas Prácticas en la Preparación de los Alimentos

NOM-251-SSA1-2009

Buenas Prácticas de Higiene para el Proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios



- 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 laboren como manipuladores de alimentos en restaurantes, cafeterías, snack, foodtrucks, comedores industriales 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 sistema **podrás capacitarte y realizar la evaluación** para poder obtener tu constancia.



¡Bienvenido!

El curso consta de una serie de módulos que contienen toda la información necesaria para que puedas analizar y cotejar tus conocimientos. Al término del curso, si cuentas con una calificación aprobatoria recibirás una **constancia con valor de 16 horas**.

- Cuentas con un lapso de 2 semanas para terminar el curso, en caso de que no lo termines tu avance se anulará y deberás de iniciar nuevamente.
- Antes de comenzar, asegúrate de cumplir con los requisitos y te recomendamos leer completamente el material de cada módulo.

