

En **NORMEX** nos especializamos en brindarte un proceso ágil y profesional en la verificación de lineamientos para obtener el Distintivo H (Manejo Higiénico de los Alimentos), reconocimiento que emite la Secretaría de Turismo (SECTUR).

Ofrecemos nuestro servicio a cualquier restaurante, cafetería, comedor o establecimiento que maneje alimentos y que cumpla con los estándares de higiene que marca la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2015.

Si usted aún no ha implementado los requisitos que indica la norma le recomendamos visitar la página www.sectur.gob.mx en donde se indica el proceso a seguir en su obtención.

Objetivo:

- > Esta Norma Oficial Mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.

Duración:

- > 8 horas impartidas en una sola sesión

Requisitos:

- > Debido a que se revisa la norma punto por punto no se requiere ningún conocimiento previo.

Dirigido a:

- > Fabricantes y establecimientos de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Temario:


- I. Objetivo y campo de aplicación
- II. Referencias
- III. Definiciones
- IV. Símbolos y abreviaturas
- V. Disposiciones generales
- VI. Fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
- VII. Establecimientos de servicios de alimentos o bebidas
- VIII. Expendios

- IX. Concordancia con normas internacionales
- X. Bibliografía
- XI. Observancia de la norma
- XII. Vigencia



Incluye:

- > Materiales del curso en formato en memoria USB.
- > Cofee break (Optativo).
- > Constancia con valor curricular.

Contáctanos

 Av. San Antonio No. 256, Piso 7
Col. Ampliación Nápoles C.P. 03840
Del. Benito Juárez México, CDMX

 acientes@normex.com.mx
capacitacion@normex.com.mx

 +52 (55) 5598 3036
 www.normex.com.mx