



Confidence
Academy



CURSO ONLINE

MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

DURACIÓN: 08 HORAS

WWW.CONFIDENCECHILE.CL



INTRODUCCIÓN

En la industria de los alimentos la identificación y análisis de los peligros microbiológicos es fundamental para cualquier sistema de inocuidad, considerando la probabilidad e impacto en la salud de los consumidores. Por lo anterior, la microbiología de los alimentos, rama que estudia los microorganismos, permite identificar las características relevantes para su control en los productos, para desarrollar planes de inocuidad eficaces que aseguren la inocuidad del alimento.

¿QUÉ APRENDERÁS EN ESTE CURSO?

Los principales microorganismos presentes en la industria alimentaria y sus principales características para desarrollar planes eficaces de control microbiológico.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Gerentes, Subgerentes y Jefes de Calidad, Supervisores de Calidad, Jefes de Compras, Jefes de Producción, Supervisores de Producción y personal relacionado.

OBJETIVO GENERAL

Identificar los principales agentes microbiológicos presentes en los alimentos y su control en el sistema de inocuidad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar los principales agentes patógenos causantes de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Comprender los aspectos básicos de la microbiología y su relación con la tecnología aplicada a la industria de alimentos.
- Verificar y Validar los elementos básicos del Sistema HACCP basado en la Microbiología de los alimentos.

- Vigilancia epidemiológica y los programas de salud pública para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos, Casos de ETA y sus consecuencias.
- Microbiología básica y el deterioro: Microorganismos saprófitos, Alimentos – tipos de deterioro, Factores de pérdida de inocuidad.
- Factores de crecimiento microbiano: pH, temperatura, concentración de oxígeno, humedad.
- Característica de las Enfermedades Transmitidas por alimentos y su relación a la dosis infecciosa.

MÓDULO II: PATÓGENOS DE RELEVANCIA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y LOS PROCESOS TECNOLÓGICOS INDUSTRIALES

- Epidemiología de patógenos asociados a los alimentos: naturaleza de la enfermedad, características del agente, aislamiento y detección del patógeno, prevención y control para *Bacillus cereus*, *Campylobacter jejuni*, *Clostridium botulinum*, *Listeria monocytogenes*.
- *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella*, *Shigella*, *Staphylococcus aureus*, *Yersinia enterocolitica*, Virus, Biotoxinas marinas y Micotoxinas.
- Nociones básicas de los principales procesos tecnológicos y microorganismos asociados a la industria de los alimentos.

MÓDULO III: LA MICROBIOLOGÍA COMO HERRAMIENTA PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA HACCP

- Aplicación de la microbiología para establecer los límites críticos en los procesos, sistemas básicos de control de calidad para el monitoreo y verificación del plan HACCP.
- Revisión de las técnicas analíticas para el control microbiológico en la industria de los alimentos: Análisis en alimentos, Análisis en Superficies y Análisis en Manipuladores.
- Legislación alimentaria para el control microbiológico: Criterios microbiológicos, Reglamento Sanitario de los Alimentos (Artículo 172, 173 y 174) y actualizaciones.
- La microbiología como herramienta para diseñar un plan de validación de las medidas de control (el uso de Programa Modelamiento de Patógenos).

Contacto Comercial

Camila Muñoz / +56 9 3933 3840
capacitacion@confidencechile.cl

Mabel Mora / +56 9 9417 6875
mabel.mora@confidencechile.cl

www.confidencechile.cl

