

INOCUIDAD ALIMENTARIA

CURSO IN COMPANY

Microbiología de los Alimentos

La industria de los alimentos es muy sensible a los peligros y riesgos que, de contaminar los productos, pueden tener un impacto severo en los consumidores. La industria alimentaria ha incorporado, a través del tiempo, normas de gestión de la inocuidad y calidad agroalimentaria (como IFS, BRC, HACCP, FSSC 22000, entre otras) las cuales se basan en la gestión de peligros y riesgos. Para hacer una adecuada gestión de dichos peligros y riesgos en la industria alimentaria, es necesario aplicar herramientas y métodos apropiados que permitan tomar decisiones y enfocar una gestión preventiva.

DURACIÓN

30 horas · 7 sesiones

MODALIDAD

In company · en instalaciones del cliente

PARTICIPANTES

30 personas

PERFIL DEL PARTICIPANTE

Médicos Veterinarios Zootecnistas, Químicos de Alimentos, Biólogos, Ingenieros Agrónomos, Ingenieros Agroindustriales.



Objetivo de aprendizaje

Identificar, analizar y evaluar peligros microbiológicos y riesgos de la calidad e inocuidad dentro de los sistemas de gestión alimentaria, aplicando técnicas, criterios y herramientas en los procesos de producción de alimentos y de envases.

01 Temario

1 Introducción

- ◆ Evolución de la microbiología de alimentos
- ◆ Importancia y retos actuales de la microbiología de alimentos

2 Microorganismos indicadores

- ◆ Indicadores de calidad e indicadores de seguridad

3 Microorganismos patógenos de importancia en alimentos

- ◆ Toxinas
- ◆ Determinantes de patogenicidad bacteriana
- ◆ Factores determinantes en la transmisión de enfermedades por alimentos
- ◆ Tipos de diarrea
- ◆ Infecciones invasivas y no invasivas
- ◆ Intoxicaciones

Microorganismos causantes de infecciones

Salmonella, Shigella, Cronobacter sakazakii, Escherichia coli (ECEP, ECEI, ECET, ECEH, ECEA), Yersinia enterocolitica, Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae, Vibrio vulnificus, Aeromonas, Plesiomonas, Clostridium perfringens, Campylobacter jejuni, Helicobacter pylori, Arcobacter, Listeria monocytogenes.

Parásitos

Protozoarios: Entamoeba histolytica, Giardia lamblia, Cryptosporidium parvum, Cyclospora cayetanensis. Helmintos: Taenia solim, Taenia saginata, Trichinella spiralis, Ascaris lumbricoides.

Virus

Enterovirus, rotavirus, norovirus, virus de la hepatitis, virus de la poliomielitis y virus de la influenza, entre otros.

4 Microorganismos causantes de la descomposición de alimentos

Principales tipos de microorganismos de descomposición

Psicrótrofos, termodúricos, proteolíticos, lipolíticos, pectinolíticos, osmofílicos, halofílicos, productores de ácido, mohos y levaduras, microorganismos esporulados: mesófilos aerobios esporulados, mesófilos anaerobios esporulados, esporulados de acidez plana, termófilos esporulados de acidez plana, termófilos anaerobios esporulados, esporulados de sulfuro.

5 Criterios microbiológicos

- ◆ Criterio microbiológico
- ◆ HACCP y buenas prácticas de manufactura

02 ¿Por qué somos tu mejor opción?

- ◆ Constancia con valor curricular.
- ◆ Cursos asesorados por profesionales.
- ◆ Tutoría y seguimiento con auditores y asesores.
- ◆ Realización de actividades durante el curso.
- ◆ Óptimos resultados con una mínima inversión.

03 ¿Busca asesoría para implementar?

Solicite una visita diagnóstico y reciba una propuesta a la medida de su sistema de gestión de inocuidad alimentaria.

Informes e inscripciones

Sígueños como SGM Training. Otros cursos relacionados disponibles — consulte nuestro catálogo.

CDMX 55 4000 1324

MTY. 81 2474 9959

QRO. 442 167 1450

GDL. 33 1580 8051

informes@cursosnormasiso.com

informes@sgmconsultores.com.mx