

Curso: Microbiología y monitoreo ambiental en la industria de alimentos, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Manual de trabajo del participante
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS), para los participantes que aprueben el curso

Duración: 16 horas (Incluido tiempo de comida y descansos por didáctica)

Modalidad: En línea y en instalaciones del cliente

Requisitos del participante: Ninguno

Modo de evaluación: Evaluación teórica mínimo 80%

Instructor: Profesional con experiencia comprobada en microbiología sanitaria y desarrollo de planes de monitoreo ambiental

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá los principios de microbiología sanitaria de los alimentos para su aplicación eficaz en el diseño de programa de monitoreo ambiental de sus procesos.

Dirigido a:

- Analistas de calidad y microbiología
- Posiciones relacionadas con el control de calidad y procesos
- Integrantes del equipo de inocuidad alimentaria
- Responsables de laboratorio y del sistema de gestión de inocuidad

Temario general.

1. Introducción a microbiología y monitoreo ambiental

- ¿Qué es el monitoreo ambiental?
- Importancia de la microbiología en los alimentos
- Alérgenos alimentarios en el monitoreo ambiental
- Métodos de control de microorganismos y alérgenos en la industria alimentaria

2. Microbiología sanitaria

- ¿Qué es la microbiología sanitaria?
- Clasificación de los microorganismos
- Factores de crecimiento de los microorganismos
- Microorganismos indicadores
- Microorganismos patógenos

3. Alergenos alimentarios como contaminantes ambientales

- ¿Qué es un alergeno alimentario?
- Técnicas de muestreo de alérgenos alimentarios

4. Programa de monitoreo ambiental

- Generalidades
- Determinación de riesgos asociados al alimento
- Zonificación
- Plan de muestreo microbiológico y de alérgenos
- Acciones correctivas

5. Validación, verificación y mejora del programa de monitoreo ambiental

- Información documentada
- Validación, verificación y mejora del programa
- Legislación aplicable

Metodología: 60% teoría - 40% ejercicios y casos prácticos

Nota: Todos los cursos se pueden ajustar según los requerimientos del cliente en tiempo y contenido requerido