

# RQ



## TEMARIO

---

### **PRINCIPIOS DE MICROBIOLOGÍA SANITARIA DE ALIMENTOS REQUERIMIENTOS**



# RQ

## PRINCIPIOS DE MICROBIOLOGÍA SANITARIA DE ALIMENTOS REQUERIMIENTOS

**DURACIÓN:**  
8 horas

**Certificado de aprobación con reconocimiento GlobalSTD.  
Constancia de participación.**

La microbiología sanitaria de alimentos tiene como objetivo proporcionar una visión general del comportamiento de los microorganismos y su relación con los alimentos, el ambiente y los factores relacionados con la inocuidad alimentaria.

Este curso está diseñado para que los clientes, proveedores y organizaciones productoras de alimentos identifiquen los principios generales de la microbiología sanitaria enfocada a la industria alimentaria; así mismo, se pretende que conozcan y den cumplimiento a los requerimientos de los estándares nacionales e internacionales establecidos en cuestión microbiológica para la adquisición o generación de alimentos inocuos y de calidad sanitaria, en atención a las necesidades en la cadena de suministro a nivel mundial.



### OBJETIVOS

- Comprender la información proporcionada acerca de la microbiología sanitaria.
- Enfatizar la importancia e impacto de los microorganismos sobre la inocuidad alimentaria.
- Identificar los métodos de desinfección para su aplicación en la industria de los alimentos.
- Aplicar criterios de zonificación para la implementación de monitoreo ambiental.
- Identificar y comprender los mecanismos de contaminación cruzada.



### PRERREQUISITOS

- Conocimiento de requerimientos en los sistemas de gestión relacionados con la inocuidad de los alimentos.



### DIRIGIDO A

Personal interesado en conocer principios de microbiología, entre los que se encuentran:

- Implementadores/responsables de los Sistemas de Gestión de Inocuidad.
- Responsables de microbiología.
- Personal responsable de la calidad, producción sanidad, limpieza dentro de las organizaciones.
- Personal responsable de los POES.
- Laboratoristas.
- Analistas de microbiología.
- Miembros de equipo HACCP.
- Auditores internos.
- Responsables de prerequisites.
- Consultores.
- Entre otros.



## TEMARIO

1. Aspectos básicos de la microbiología general.
2. Tipos de microorganismos.
3. Factores que determinan la supervivencia y desarrollo de los microorganismos.
4. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA´s) y brotes.
5. Métodos de conservación de alimentos.
6. Limpieza y desinfección.
7. Programa de Monitoreo Ambiental (PMA).



## CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



## CONTÁCTANOS


---



 **LADA SIN COSTO**  
01 800 277 6242

 [info@globalstd.com](mailto:info@globalstd.com)



[www.globalstd.com](http://www.globalstd.com)

 **GUADALAJARA**  
 **CDMX**  
 **MONTERREY**

 **COLOMBIA**  
 **USA**  
 **ESPAÑA**