



TEMARIO

PRINCIPIOS DE MICROBIOLOGÍA SANITARIA DE ALIMENTOS



PRINCIPIOS DE MICROBIOLOGÍA SANITARIA DE ALIMENTOS

DURACIÓN:
8 horas

**Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards/
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 los participantes conozcan y den cumplimiento a los requerimientos para el control microbiológico de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) reconocidos por **GFSI**, como **FSSC** y **SQF** para la elaboración de alimentos inocuos y de calidad sanitaria, en atención a las necesidades en la cadena de suministro a nivel mundial.

Los participantes también comprenderán la importancia de la base científica para los peligros biológicos significativos en HACCP de acuerdo con el *Codex Alimentarius*.



OBJETIVOS

- Conocer las características y la ecología microbiana de los microorganismos de interés para la industria de alimentos.
- Enfatizar la importancia e impacto de los microorganismos sobre la inocuidad alimentaria.
- Evaluar el impacto en los sistemas de gestión de inocuidad en su organización y su relación al cumplimiento legal.
- Aplicar los criterios de zonificación higiénica para el control de patógenos y contaminación cruzada.
- Analizar el enfoque basado en riesgos para el establecimiento de un programa de monitoreo ambiental.



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 y limpieza dentro de las organizaciones.
 - Personal responsable de los POES.
 - Laboratoristas.
 - Analistas de microbiología.
 - Miembros del equipo HACCP.
 - Auditores internos.
 - Responsables de prerrequisitos.
 - Consultores.



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. 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
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

