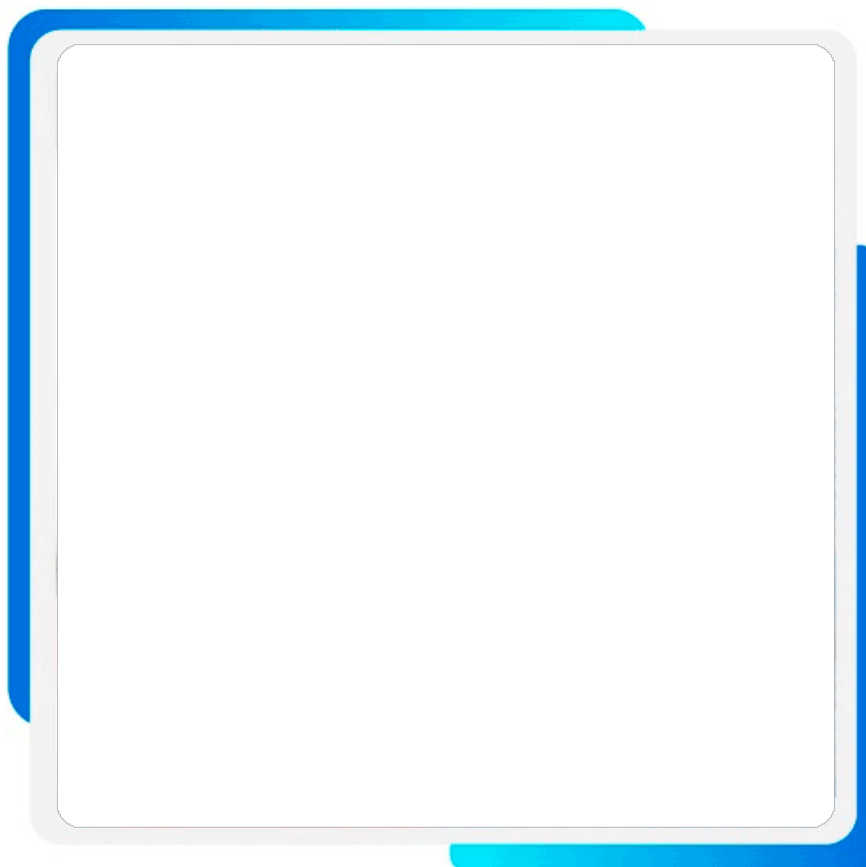




MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Aplicar técnicas de control microbiológico en los procesos alimentarios de acuerdo a normativas de inocuidad y estándares de calidad vigentes.



Objetivos específicos

- Identificar los microorganismos de interés en alimentos
- de acuerdo a su clasificación e impacto en la inocuidad alimentaria.
- Reconocer las técnicas de muestreo y análisis microbiológico según los procedimientos de control de calidad establecidos.
- Examinar las normativas y regulaciones de
- inocuidad alimentaria de acuerdo a los sistemas de gestión y vigilancia vigentes.
- Aplicar la microbiología de alimentos en casos prácticos según criterios de control, innovación y prevención en la
- industria alimentaria.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1: Fundamentos de la Microbiología de

Alimentos ¿ Microorganismos de interés en los alimentos. ¿ Clasificación y características generales.

¿ Importancia de la inocuidad alimentaria. ¿ Impacto

de los microorganismos en la salud pública. ¿ Introducción a los sistemas de monitoreo y vigilancia microbiológica.

Módulo 2: Técnicas de Muestreo, Análisis y Control de

Calidad ¿ Tipos de muestreo en microbiología de

alimentos. ¿ Métodos de análisis microbiológico. ¿

Técnicas de cultivo y aislamiento. ¿ Interpretación de

resultados de laboratorio. ¿ Control de calidad en

análisis microbiológico. ¿ Métodos físicos y químicos

de control microbiano. ¿ Innovaciones en técnicas de

control. ¿ Prevención de la contaminación cruzada.

Módulo 3: Normativas, Regulaciones y Gestión de

Inocuidad ¿ Normas internacionales de inocuidad alimentaria. ¿ Requisitos legales en la industria

alimentaria. ¿ Implementación de sistemas de gestión

de inocuidad. ¿ Auditorías y certificaciones. ¿

Sistemas de monitoreo en microbiología de alimentos.

¿ Herramientas de vigilancia epidemiológica. ¿

Análisis de tendencias y planificación de acciones correctivas.

Módulo 4: Aplicaciones, Casos de Estudio e

Innovación ¿ Análisis de brotes de enfermedades

alimentarias. ¿ Estrategias de mitigación y control. ¿

Aplicación práctica de la microbiología en industrias

alimentarias (cárnica, lácteos, bebidas, etc.).

¿ Casos

reales de inocuidad alimentaria. ¿

Innovaciones

tecnológicas en microbiología de alimentos. ¿ Avances

recientes en investigación y desarrollo. ¿ Perspectivas

futuras e impacto de la microbiología en la industria

alimentaria.

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl