



Curso Monitoreo microbiológico para plantas de alimentos

Descripción del curso

Introducción:

PENDIENTE

Objetivos:

El participante será capaz de establecer un programa de monitoreo microbiológico que incluya materias primas, producto terminado, agua, superficies vivas, superficies inertes y el ambiente en una planta de alimentos.

Dirigido a:

Jefes y gerentes de calidad e inocuidad, laboratoristas, inspectores de calidad

Instructor: Con más de 15 años de experiencia en monitoreo microbiológico.

8h
De duración

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

Temario general

1. Introducción a la Microbiología de los Alimentos

- ¿Qué es el monitoreo microbiológico?
- Microorganismos de importancia en la industria de alimentos
- Calidad e Inocuidad de los Alimentos
- Los programas de requisitos
- Programa de Monitoreo Microbiológico en Procesos de Fabricación de Alimentos

2. Microorganismos indicadores y patógenos

- Tipos de microorganismos
- Microorganismos Indicadores
- Microorganismos Patógenos
- Métodos de análisis microbiológicos

3. Programas de Monitoreo Microbiológico

- ¿Qué es un programa de monitoreo microbiológico?
- Monitoreo de superficies vivas (manos)
- Monitoreo de superficies inertes (equipos y utensilios)
- Monitoreo del ambiente (áreas de proceso y laboratorio)
- Monitoreo de materias primas, producto intermedio, producto terminado
- Monitoreo de agua: toma, almacenamiento, proceso
- Métodos y frecuencia de muestreo
- Especificaciones, incumplimiento y acciones correctivas

4. Marco regulatorio sanitario

- Normas Oficiales Mexicanas (NOM)
- Regulaciones COFEPRIS
- Regulaciones de SAGARPA, SENASICA
- Normas internacionales de AOAC

5. Conclusiones