

Curso: Sistema de monitoreo N60 para la prevención y control de *E. coli* productora de toxina Shiga (STEC)

Descripción del curso

Introducción:

Al finalizar el curso, el participante conocerá los fundamentos técnicos y estadísticos del **método de muestreo N60**, diseñado para la detección de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC), de acuerdo con los lineamientos internacionales de inocuidad alimentaria y las normativas de exportación vigentes.

Objetivos:

Al finalizar el curso, el participante conocerá el método de muestreo N60 para la detección de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC) en productos de res cruda, de acuerdo a lo descrito por la Directiva del FSIS 10,010.1 Rev. 5, 2023

Dirigido a:

- Jefes de laboratorio y control de calidad
- Microbiólogos y personal operativo de laboratorio

8h

De duración

Temario general

1. Introducción al muestreo

- Antecedentes
- Qué es un muestreo
- Qué es una muestra
- Tipos de muestreo
- Objetivo del muestreo

2. Muestreo microbiológico de los alimentos

- Requerimientos para análisis microbiológicos
- Factores que determinan la calidad microbiológica de los alimentos
- Planes de muestreo
- Selección del plan de muestreo con base en los riesgos a la salud

3. *E. coli*

- ¿Qué es la *E. coli*?
- Clasificación de la *E. coli* por su patogenicidad
- Importancia de la *E. coli* O157:H7 y otras STEC
- Impacto en la salud pública

4. Muestreo N60

- ¿Qué es y por qué se llama así?
- Metodología de muestreo (toma de muestra)
- Identificación y envío de muestra
- Porqué se realiza de esta manera
- Cuál es su alcance y campo de aplicación del sistema de monitoreo N60
- Ventajas y desventajas

5. Monitoreo y Diagnóstico del muestreo N60

- Consideraciones generales para la obtención de la muestra
- Muestreo de rutina
- Elegibilidad de muestra
- Interpretación de resultados
- Muestreo de seguimiento

6. Manejo de presuntos positivos y positivos confirmados del muestreo N60

- Plan de Acción de la empresa
- Verificación
- Acciones correctivas que garanticen el cumplimiento
- Medidas preventivas y como se realizarán
- Disposición del producto no conforme

7. Interrelación con el plan HACCP

8. Conclusiones

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