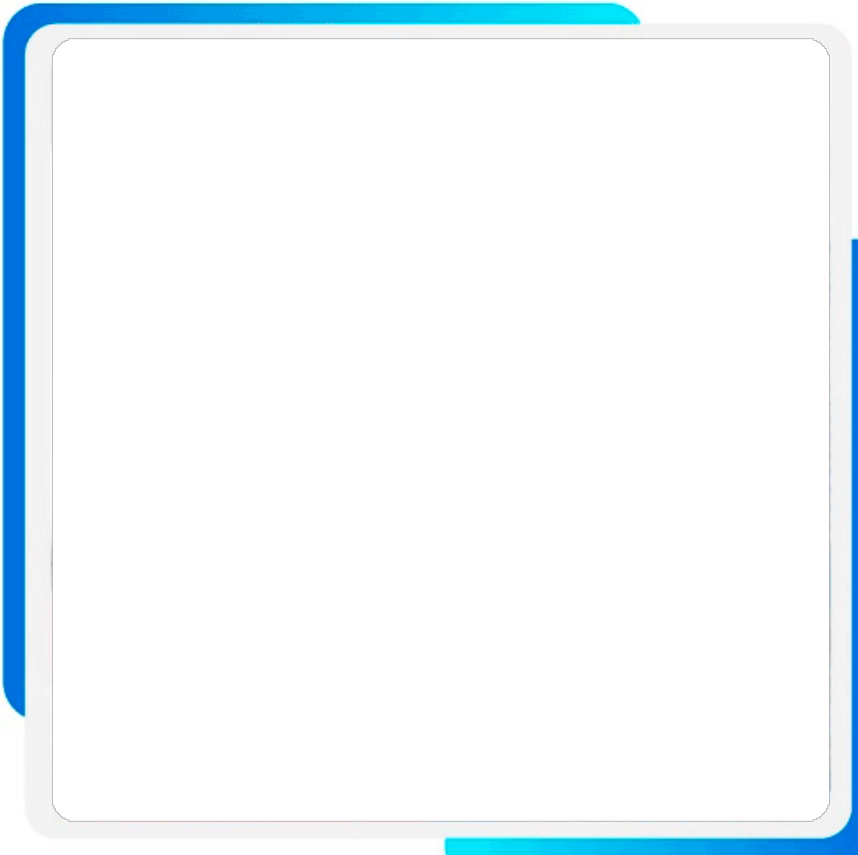




MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS ENFOCADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Proporcionar un conocimiento profundo sobre los principios de microbiología aplicados en la industria alimentaria para garantizar la seguridad y calidad de los productos.



Objetivos específicos

- Comprender los fundamentos de microbiología de los alimentos.
- Identificar los microorganismos más comunes en la industria alimentaria.
- Aplicar técnicas de control microbiológico para asegurar la inocuidad 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 horario establecido



PRESENCIAL

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

Temario del curso:

Módulo 1: Introducción a la Microbiología de los Alimentos

Aprendizaje esperado: Conocer los conceptos básicos de microbiología y su relevancia en la industria alimentaria, con especial atención al sector cárnico.

Conceptos Básicos: Introducción al mundo microbiano y su importancia en la inocuidad de los productos cárnicos.

Historia de la Microbiología: Evolución de la microbiología en el control de patógenos en carnes.

Microorganismos en Alimentos: Tipos de microorganismos presentes en productos cárnicos crudos y procesados.

Factores de Crecimiento: Temperatura, humedad, pH, actividad de agua, oxígeno y su relación con el crecimiento microbiano en carnes.

Módulo 2: Microorganismos Beneficiosos en Productos Cárnicos

Aprendizaje esperado: Identificar microorganismos beneficiosos y su aplicación en la industria cárnica.

Fermentación Cárnica: Microorganismos utilizados en la maduración y fermentación de embutidos curados (ej. salchichones, chorizos).

Cultivos de Arranque (Starter Cultures): Función de bacterias lácticas en el control de patógenos y mejora sensorial.

Bacterias Lácticas en Carnes: Rol en la fermentación, conservación y desarrollo del sabor.

Levaduras y Mohos en Superficie: Aplicación en productos madurados y control de flora no deseada.

Módulo 3: Microorganismos Patógenos en Carnes

Aprendizaje esperado: Reconocer los microorganismos patógenos de importancia en la industria cárnica y los riesgos asociados. Salmonella y E. coli O157:H7: Características, fuentes de contaminación en carnes rojas y avícolas, y estrategias de control.

Listeria monocytogenes y Campylobacter: Riesgos en productos listos para el consumo (RTE) y carnes refrigeradas.

Toxinas Microbianas: Presencia de toxinas de Clostridium botulinum y Staphylococcus aureus en productos cárnicos.

Prevención de Patógenos: Buenas prácticas de manufactura (BPM), limpieza, desinfección y controles críticos en plantas cárnicas.

Actividad práctica: Estudio de caso sobre un brote de listeriosis en una planta de fiambres y análisis de fallos en el sistema de inocuidad.

Métodos Biológicos: Uso de bacterias competitivas y bacteriófagos para inhibir patógenos.

Ambientes de Empaque: Ausencia de oxígeno (empaqué al vacío) y atmósfera modificada (MAP) para inhibir el crecimiento microbiano y extender la vida útil de las carnes.

Módulo 5: Innovaciones en Microbiología de Alimentos Cárnicos

Aprendizaje esperado: Explorar las nuevas tecnologías y tendencias en el control microbiológico de carnes.

Bioteología en Carnes: Aplicación de enzimas, cultivos mejorados y biofilms protectores.

Nanotecnología: Recubrimientos antimicrobianos y sensores para detección de contaminación.

Microbioma en Carnes: Estudio del microbioma en canales animales y su impacto en la calidad del producto final.

Ciencia de Datos y Microbiología Predictiva: Modelado del crecimiento microbiano en función de las condiciones de almacenamiento y procesamiento.

Módulo 6: Regulaciones y Normativas en Microbiología de Carnes

Aprendizaje esperado: Conocer las normativas que regulan el control microbiológico en la industria cárnica, con énfasis en muestreo e interpretación de resultados.

Normativas Internacionales: ISO 22000, Codex Alimentarius, y directrices específicas para productos cárnicos.

Legislación Local: Requisitos microbiológicos para carnes crudas, cocidas, embutidos y productos RTE.

Interpretación de Muestreos Microbiológicos: Tipos de muestreo (ambientes, superficies, producto final), análisis de resultados y toma de decisiones en plantas cárnicas.

Auditorías y Certificaciones: Preparación para auditorías sanitarias y microbiológicas.

Gestión de Crisis en Carnes: Trazabilidad, retiro de productos y comunicación de riesgos ante incidentes microbiológicos.

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