Descriptor oferta formativa

Microbiología en la industria alimentaria

Resumen

Modalidad de Enseñanza:
Elearning sincrónico

Horas disponibles:
8 Hrs.

Código Sence:
1238077387

Dirigido a:
- Supervisores de producción
- Encargados de inocuidad alimentaria
- Inspectores de calidad
- Técnicos en control de calidad

Objetivos Generales:
Aplicar procedimientos microbiológicos básicos en la industria alimentaria según los estándares de calidad e inocuidad.

www.caphome.cl

Descripción

La microbiología desempeña un rol fundamental en la industria alimentaria, al permitir identificar, controlar y prevenir riesgos asociados a microorganismos que afectan la inocuidad y calidad de los alimentos. Este curso entrega conocimientos clave sobre la clasificación y función de los microorganismos, su impacto en la salud pública a través de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA's), y los requisitos regulatorios y técnicas de control microbiológico aplicables en distintos procesos productivos, especialmente en sectores como la industria cárnica.

Contenidos

Módulo 1: Conceptos y definiciones microbiología básica

- Microorganismos y su clasificación.
- Factores de crecimiento microbiano.
- Las bacterias y su rol: microorganismos indicadores; Microorganismos patógenos y microorganismos saprófitos.
- Microorganismos como indicadores de calidad en la industria alimentaria.

Objetivos módulo 1

Reconocer conceptos clave de microbiología a la identificación de microorganismos según su clasificación y función.

Módulo 2: Microbiología en la Industria alimentaria

- Calidad e inocuidad de los alimentos.
- Microorganismos importantes en microbiología de alimentos.
- Definición de ETA; síntomas comunes, población de riesgo y sus costos.
- Peligros que ponen en riesgo la inocuidad de los alimentos.
- Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA's)

Objetivos módulo 2

Aplicar principios microbiológicos a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos en contextos productivos.

Módulo 3: Requisitos microbiológicos en la industria alimentaria.

- Industria cárnica.
- Criterios para elección de microorganismos indicadores en planes de muestreo.
- Organismos reguladores y sus requisitos.
- Métodos de ensayos y control.

Objetivos módulo 3

Aplicar criterios regulatorios y técnicas de control microbiológico de acuerdo a procesos de la industria alimentaria.