

Microbiología en la industria alimentaria

Resumen

Modalidad de Enseñanza:

Elearning sincrónico

Horas disponibles:

8 Hrs.

Código Sence:

1238077387

Objetivos Generales:

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

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.