

MONITOREO MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTES Y SUPERFICIES EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS



La contaminación microbiológica ambiental es uno de los principales riesgos ocultos en las plantas de producción de alimentos. Superficies, equipos, aire y manipuladores pueden convertirse en fuentes de contaminación cruzada si no se controlan mediante un programa de monitoreo microbiológico técnicamente diseñado, ejecutado e interpretado.

Este curso ha sido desarrollado para capacitar a profesionales del sector alimentario en la planificación, ejecución e interpretación del monitoreo microbiológico de ambientes y superficies, alineado con los requisitos regulatorios.

¿Qué aprenderás?

- Diseñar un programa de monitoreo microbiológico
- Identificar zonas de riesgo (zonificación higiénica) y definir puntos críticos de muestreo en plantas de alimentos.
- Seleccionar microorganismos indicadores y patógenos ambientales según el tipo de proceso y producto.
- Aplicar correctamente métodos de muestreo en superficies, equipos y ambientes (hisopado, placas de contacto, aire).

Dirigido a:

- Profesionales de calidad e inocuidad alimentaria
- Jefes y supervisores de planta
- Analistas y responsables de laboratorio
- Profesionales afines a la industria de alimentos
- Estudiantes de ingeniería alimentos, química, microbiólogos y afines

Contenidos

Unidad I: Introducción al Monitoreo Microbiológico

- Importancia del monitoreo microbiológico en plantas de alimentos.
- Normatividad aplicable en el monitoreo ambiental.
- Métodos convencionales y tendencias actuales.
- Clasificación de microorganismos relevantes en ambientes de producción alimentaria.
- Factores que influyen en la selección de métodos microbiológicos.

Unidad II: Estrategias de Muestreo Ambiental

- Diseño de estrategias de muestreo ambiental.
- Técnicas de muestreo en superficies (equipos y plantas físicas).
- Métodos específicos para monitoreo de flora microbiológica.
- Identificación de puntos críticos de control en ambientes de producción.
- Frecuencia y representatividad en el muestreo microbiológico.

Unidad III: Métodos de Muestreo

- Métodos de solución de enjuague para contenedores y equipos.
- Métodos de contacto para superficies.
- Métodos de muestreo microbiológico del aire
- Preparación de materiales y herramientas de muestreo
- Técnicas de almacenamiento y transporte de muestras.

Unidad IV: Precauciones, Limitaciones y Alternativas

- Precauciones necesarias en el muestreo microbiológico.
- Limitaciones de los métodos tradicionales y su impacto en los resultados.
- Métodos alternativos de muestreo y análisis.
- Factores que afectan la recuperación microbiológica en los métodos.
- Innovaciones en técnicas de monitoreo ambiental.

Modalidad y Duración

- Duración total: 40 horas
 - 24 horas sincrónicas (clases en vivo)
 - 16 horas prácticas y actividades aplicadas
- Modalidad: Virtual sincrónica

Diferencial del curso

- Enfoque en plantas de producción de alimentos
- Alineado a normas y auditorías de inocuidad
- Basado en experiencia de industria y laboratorio

Más información



+593 9895 51097



asistencia@metrica.com.ec