

CONTROL MICROBIOLÓGICO E INOCUIDAD ALIMENTARIA: FUNDAMENTOS CLAVE PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS



Este curso está diseñado para profesionales que requieren comprender y controlar los riesgos microbiológicos asociados a los alimentos, desde la materia prima hasta el producto final.

A través de un enfoque técnico y preventivo, los participantes conocerán los principios de la microbiología de alimentos, los microorganismos de interés sanitario y las bases de la inocuidad alimentaria, fortaleciendo la toma de decisiones, el control de procesos y la protección del consumidor conforme a las exigencias de la industria y la normativa vigente.

¿Qué aprenderás?

- Identificar microorganismos relevantes en alimentos
- Comprender los factores que influyen en el crecimiento microbiano
- Diferenciar flora alterante, indicadora y patógena
- Reconocer los peligros microbiológicos y su impacto en la inocuidad
- Aplicar principios básicos de control microbiológico en procesos alimentarios

Dirigido a:

- Analistas y responsables de calidad
- Personal de producción e inocuidad
- Supervisores y jefes de planta
- Profesionales de la industria alimentaria
- Estudiantes de ingeniería de alimentos, química, biotecnología, microbiología y afines

“La inocuidad no depende del análisis final, sino del control microbiológico a lo largo del proceso.”

Contenidos

UNIDAD I. Fundamentos de la microbiología de alimentos

- Microorganismos de interés en alimentos: bacterias, levaduras y mohos
- Clasificación microbiológica relevante para la industria alimentaria
- Factores que afectan el crecimiento microbiano en los alimentos
- Flora alterante, flora indicadora y microorganismos patógenos
- Importancia de la microbiología en la calidad e inocuidad alimentaria

UNIDAD II. Microorganismos patógenos y de interés sanitario

- Principales bacterias patógenas transmitidas por alimentos
- Mecanismos de contaminación y transmisión
- Condiciones de supervivencia y crecimiento en matrices alimentarias
- Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA): enfoque preventivo
- Concepto de dosis infecciosa y riesgo microbiológico

UNIDAD III. Microbiología aplicada a la industria alimentaria

- Contaminación microbiológica en materias primas, procesos y ambiente
- Higiene del personal, equipos e instalaciones
- Control microbiológico en procesos productivos
- Microbiología de superficies, ambientes y agua de proceso
- Interpretación básica de resultados microbiológicos

UNIDAD V. Sistemas básicos de inocuidad y control

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Programas prerrequisito (PPR)
- Introducción al sistema HACCP
- Relación entre microbiología e inocuidad alimentaria
- Rol del monitoreo y la verificación

Modalidad y Duración

- Duración total: 32 horas
 - 20 horas sincrónicas (clases en vivo)
 - 12 horas prácticas y actividades aplicadas
- Modalidad: Virtual sincrónica

Diferencial del curso

- Enfoque técnico y aplicado a la industria
- Orientado a prevención y control de riesgos
- Lenguaje claro para personal técnico y operativo
- Casos reales del sector alimentario

Más información



asistencia@metrica.com.ec



+593 9895 51097