

Microbiología en Los Alimentos

los principales microorganismos patógenos, los factores que influyen en su desarrollo



¡BENEFICIOS!

✓ CERTIFICADO CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES DC3: constancia de competencias laborales

✓ En éste curso se obtendrá el conocimiento básico sobre la microbiología de los alimentos con enfoque a frutas y hortalizas, microorganismos indicadores, los principales microorganismos patógenos

✓ Material para capacitación con acceso durante un año (descargable).

SOBRE EL CURSO

En éste curso se obtendrá el conocimiento básico sobre la microbiología de los alimentos con enfoque a frutas y hortalizas, microorganismos indicadores, los principales microorganismos patógenos, los factores que influyen en su desarrollo

Objetivos



- por ende facilitar al asistente a diseñar estrategias para su monitoreo y control en los ambientes de producción y manejo de alimentos. Se abordará importancia de muestreo, diseño de un programa ambiental, interpretación de resultados y aspectos importantes para cumplimiento de requerimientos de Primus GFS 3.2.



TEMARIO

- Antecedentes microbiología, usos
Conceptos básicos
- Cuantificación microbiana “uso del log”
- Diferencias entre UFC y NMP
- Factores que afectan la supervivencia de microorganismos
- Microorganismos indicadores e índice
- Enterobacterias
- Bacterias mesófilas aerobias
- Coliformes Totales
- Coliformes Fecales
- E. coli genérica
- Listeria spp.
- Usos de indicadores e índices en programas de vigilancia microbiológica
- Patógenos de interés
- Salmonella
- Listeria monocytogenes
- Grupo patogénico de E. coli
- E. coli O157:H7 y otras
- Cyclospora cayentanensis
- Diseño higiénico de equipos
- Sanidad en instalaciones (limpieza y sanitización)
- Desinfectantes, su uso y restricciones bajo e CFR EPA
- Diseño de un programa de microbiología y monitoreo ambiental
- Justificación de pruebas (revisión documental de brotes y referencias de literatura)
- Interpretación de resultados
- Posibles seguimientos como acciones correctivas en caso de resultados microbiológicos inapropiados
- Estrategias de muestreo
- Revisión de requerimientos en pruebas microbiológicas Primus GFS 3.2

DIRIGIDO A



Profesionales y colaboradores vinculados en administrar o implementar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria, de productos, procesos y servicios dentro de la industria de los alimentos

DURACIÓN



- 02 días/10 h
- Horario: 9:00-18:00 h (hora Ciudad de México)
- Recesos de 15 minutos. Una hora de receso para comer

ENTREGABLES



- CERTIFICADO CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES DC3: constancia de competencias laborales
- Material para capacitación con acceso durante un año (descargable)

DINAMICA DE TRABAJO



- Temas de discusión,
- Estudios de casos
- Sesiones de preguntas y respuestas para comprender mas a fondo sobre la microbiología de los alimentos

TOME ESTA CAPACITACIÓN DE MANERA EXCLUSIVA PARA SU GRUPO DE TRABAJO

¡Capacita a todo tu equipo con nuestro curso especializado! Ofrecemos opciones en modalidad virtual y presencial, para que el aprendizaje se adapte a sus necesidades. Además, al inscribir a un grupo de trabajo, obtendrán un descuento especial. ¡No pierdas la oportunidad de fortalecer las competencias de tu equipo de forma accesible y práctica!

COTIZAR



DETALLES DE LA EMPRESA:

CEMA es un organismo de certificación y capacitación, con acreditación en estándares de la GFSI como GLOBALG.A.P. y PrimusGFS, aprobado como centro de entrenamiento en diferentes estándares.

Estamos acreditados por la entidad mexicana de acreditación a.c. (EMA) y nuestras acreditaciones tienen reconocimiento a nivel internacional con el Foro Internacional de Acreditación (IAF) y la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI).

Brindar servicios de certificación y capacitación acreditados, proporcionando conocimientos, habilidades y destrezas que contribuyan al aumento de la productividad y a la satisfacción de las necesidades de los individuos y empresas del sector.

ACREDITACIONES DE NUESTROS CURSOS



Nuestras capacitaciones:

Ofrecemos nuestra experiencia a través de una variedad de programas de capacitación, asistiendo a nuestros clientes y sus cadenas de suministro en la comprensión de las normativas y regulaciones. También trabajamos para mejorar sus procesos de calidad y comerciales, de modo que puedan satisfacer las necesidades de sus clientes.

Curso	Duración	Modalidad	Certificado
Requerimientos Auditor	24 horas (3 días) 8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	Oficial AZZULE SYSTEM 
Básico Avanzado	16 horas (2 días)	Virtual presencial 24/7	SELLO DORADO 
V6.0: PLANTAS Add-on SPRING V2.0 Add-On GRASP v2.0 Cadena de Custodia (CoC) v6.1 Add-on AH-DLL GROW FSMA PSR V2.0	16 horas (2 días) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día) 8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial Virtual Virtual Virtual Virtual Virtual	Oficial GGAP 
Controles Preventivos PCQI INDIVIDUO CALIFICADO EN FOOD DEFENSE (FDQI)	24 horas (3 días) 8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	Oficial FSPCA 
Inocuidad para productores de la Alianza PSA	8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	Oficial AFDO 
Auditor Líder ISO 9001:2015 ISO 19011 Directrices para la Auditoria de los Sistemas de Gestión	40 horas (5 días) 16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial Virtual	EXEMPLAR GLOBAL 

Nuestras capacitaciones:

 Curso	 Duración	 Modalidad	 Certificado
Buen uso y manejo de agroquímicos BUMA	16 horas (2 día)	Virtual y/o presencial	
Requisitos e Implementación de la norma FAIR TRADE USA	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Certificaciones Orgánicas para exportación USDA-NOP Y LPO	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Análisis Causa-Raíz	8 horas (1 día)	Virtual	
Requisitos e Interpretación SEDEX-SMETA v7.0	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Requisitos FSSC 22000 v6.0	24 horas (3 días)	Virtual	
Gestión de Alérgenos Alimentarios	8 horas (1 día)	Virtual	
Mapeo de Procesos	16 horas (2 días)	Virtual	
Cultura de Inocuidad Alimentaria	8 horas (1 día)	Virtual	
Estandar de sostenibilidad	8 horas (1 día)	Virtual	
Legislación y Gestión de Residuos	8 horas (1 día)	Virtual	
Plan de Inocuidad	8 horas (1 día)	Virtual	
Salud y Seguridad en el Trabajo	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Control de Plagas como Programa de Prerrequisito	8 horas (1 día)	Virtual	
Monitoreo ambiental en los alimentos	16 horas (2 días)	Virtual	
Microbiología en los alimentos	16 horas (2 días)	Virtual	
NOM-251-SSA1-2009	8 horas (1 día)	Virtual	

METODOS DE PAGO

TRANSFERENCIA



Nombre del titular de la cuenta: CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES SA DE CV
Número de cuenta CLABE: 002320701910980970



Nombre del titular de la cuenta: CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES SA DE CV
Número de cuenta CLABE: 012 320 001166879622

TARJETA DE CREDITO



Aceptamos todas las tarjetas de crédito.

Accede a nuestra pagina web para hacer el pago directamente con su tarjeta de crédito.

<https://www.cemacertificacion.com/shop>