HACCP TRAINING CENTER

"MICROBIOLOGÍA APLICADA PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS"

2013

HACCP Chile - Máximo Humbser 527, of.701, Santiago - Fono: 26388940, E-mail: info@haccpchile.cl

www.haccpchile.cl

PROGRAMA

Objetivos

Comprender los peligros microbiológicos asociados a cada tipo de alimento y proceso industrial, conociendo los aspectos de microbiología de los alimentos e identificando agentes patógenos para el control y verificación de los procesos garantizando la inocuidad.

A quienes se dirige

Gerentes, Jefes de aseguramiento de calidad, Jefes de laboratorio, Analistas y Monitores de calidad.

PLAN DE ESTUDIOS

Contenidos

Modulo 1: Principios fundamentales de microbiología

- Introducción
- Características de las bacterias
- Tipos de bacterias
- Características de los hongos
- Características de los virus y de los priones
- Curva de crecimiento
- Factores que influyen en el crecimiento bacteriano

Módulo 2: **Toxiinfecciones alimentarias y otros peligros**

- Vigilancia epidemiológica de salud pública, prevención de ETAs.
- Toxiinfecciones alimentarias y otros peligros transmitidos por los alimentos:
    - Incidencia de las toxiinfecciones alimentarias.
    - Toxiinfecciones alimentarias bacterianas
    - Micotoxicosis
    - Virus y alimentos
    - Toxinas animales e infestaciones parasitarias

Modulo 3: Deterioro alimenticio

- Alteración de carnes frescas, curadas, envasadas al vacío.
    - Contaminantes
    - Control
    - Cambios químicos producidos por bacterias en carnes.
- Alteración de la carne de ave
    - Efectos del procesado de la flora microbiana
    - Alteración carnes mantenidas en refrigeración
- Alteración de pescados y del marisco
- Alteración de productos lácteos
- Alteración de huevos y ovoproductos
- Alteración en frutas y hortalizas
- Cereales
- Cerveza
- Vino
- Alimentos enlatados
- Alimentos congelados
- Alimentos deshidratados
- Taller asociación y causas de patógenos con alimentos

Modulo 4: Nociones básicas de los principales procesos tecnológicos

- Procesos tecnológicos de la industria de alimentos.
- Fundamentos para establecer límites críticos en los procesos.
- Control de calidad en los procesos tecnológicos.
- Video de los distintos procesos tecnológicos.

Módulo 5: **Métodos de examen microbiológico, Conceptos microbiológicos asociados a la verificación del sistema HACCP**

- Muestreo.
    - Plan de muestreo
    - Muestra representativa
    - Técnicas de la muestra
    - Métodos de análisis
- Ensayos microbiológicos Métodos tradicionales.
- Técnicas rápidas de detección,
    - pruebas de ácido nucleico y PCR,
    - Tecnología del gen lux,
    - Técnicas de separación y concentración,
    - Microbiología de impedancia.
- Legislación para control microbiológico, RSA DS N°977/96.
- Interpretación de Criterios microbiológicos y especificaciones.
- Aplicación de los fundamentos tecnológicos y microbiológicos en el monitoreo y verificación del plan HACCP.
- Taller diseño del plan de muestreo.

METODOLOGÍA

Las horas teóricas se desarrollarán mediante clases expositivas, utilizando para ello recursos audiovisuales.

•Talleres

•Examen escrito

•Entrega de Certificado

MATERIAL DE APOYO

•Se entregará una carpeta con los contenidos.

INFORMACIÓN GENERAL

- Duración: 16 horas
- Financiamiento: SENCE
- Código: 12378911-93

COORDINACIÓN

- Coordinador del curso: Diego Ortúzar E.
- Fono: (02) 26388940 - 26386662
- E-mail: dortuzar@haccpchile.cl

REQUISITOS MÍNIMOS DE APROBACIÓN

Nota mínima de aprobación un 55
Escala de notas de 0 a 100
Nota del curso = 60%NE + 40%NT
NE: nota del examen
NT: nota del taller.

FORMAS Y CONCICIONES DE PAGO

1. Al contado.
2. Orden de compra a 30 días.