



Synergy BioTech

Because health is first

Dirigido a

Departamento de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad

Laboratorio

Departamento de Calidad

Emprendedores y profesionales interesados en actualizar y reforzar su conocimiento sobre microbiología de alimentos

Modalidad

- Curso en compañía
- Curso presencial

Nivel

- Básico

Microbiología de alimentos



Introducción

La industria de alimentos y bebidas afronta día a día el reto de controlar y evitar los peligros microbiológicos latentes antes, durante y después de su producción. El avance de la ciencia, métodos estadísticos y sistemas de gestión han permitido el desarrollo de técnicas eficaces para el control y aseguramiento microbiológico.

El objetivo de éste curso es proveer al participante con las bases en microbiología de alimentos con un panorama de los beneficios y peligros que pueden representar en la industria de alimentos y bebidas. Para complementar su conocimiento se desarrollarán casos de estudio y se examinarán métodos de identificación y control.



Objetivo del Curso

El objetivo de éste curso es proveer al participante con las bases en microbiología de alimentos con un panorama de los beneficios y peligros que pueden representar en la industria de alimentos y bebidas.

Temario

Introducción al curso

Presentación de participantes y expectativas del curso

Objetivo y programa del curso

Conceptos

- Bacteria, virus, hongo, levadura, parásito, prion
- Higiene de los alimentos
- Inocuidad de los alimentos

Microorganismos de beneficio a la industria de alimentos y a los seres humanos

Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs)

Microorganismos indicadores

- Organismos mesofílicos aerobios, coliformes totales, coliformes fecales, mohos y levaduras
- Normatividad mexicana

Microorganismos patógenos

- Salmonella spp., Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes, etc.
- Normatividad mexicana

Rutas de contaminación

- Materia prima
- Proceso
- Distribución
- Vida de anaquel

Análisis microbiológicos de alimentos

- Interpretación de resultados
- Criterios de acuerdo a normatividad mexicana

Casos de estudio

Conclusiones

Examen

Cierre del curso

CURSO EN COMPAÑÍA

Lugar y fecha : Instalaciones de la compañía contratante, la fecha a definir por mutuo acuerdo.

Duración y horario: 8 horas, el horario lo establecerá la compañía contratante.

Materiales: Material didáctico por participante.

Instructor: Instructor aprobado por consejo de asesores Synergy BioTech®.

Incluye: Presentación de materiales, DC-3 Constancia de habilidades profesionales, certificado de capacitación (registro STPS) por participante.

Precio México: \$ 18, 000.00 + I.V.A. M.N., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación, si la compañía se encuentra fuera de la Ciudad de México. Se cobrará \$ 2,000.00 + I.V.A. M.N. por cada participante extra

Caribe, Centro y Sudamérica: US\$ 4,300.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Se cobrará \$ 300.00 USD + V.A.T. por cada participante extra.

E.U., Canadá, Brasil y otros países: US\$ 5,000.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Curso en Inglés ó Español. Se cobrará \$ 350.00 + VAT por cada participante extra.

CURSO PRESENCIAL

Precio: \$ 4,500.00 MXN + IVA por participante

Fecha y horario:

25 Enero y 13 Septiembre 2017; 9:00 a 17:00 horas

22 Enero y 10 Septiembre 2018, 9:00 a 17:00 horas

Lugar: Edificio Punto Polanco. Avenida Lago Alberto 319 Colonia Granada, Delegación Miguel Hidalgo, Ciudad de México, c.p. 11529 México

Incluye: Material de estudio, diploma de participación y DC3 Constancia de habilidades laborales. Curso con registro ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.



INSCRIBETE HOY



T. +52 (55) 53474138

capitacion@synergy-biotech.com

www.synergy-biotech.com

