

Guía
Inocuidad Alimentaria



MICROBIOLOGÍA AMBIENTAL Y PROGRAMA DE REDUCCIÓN DE PATÓGENOS.

OBJETIVO DEL CURSO:

Que el asistente sea capaz de conocer acerca de la Microbiología y el muestreo ambiental, para que a su vez desarrolle un plan de reducción de patógenos efectivo que prevenga la proliferación de microorganismos ambientales e incremente la vida de anaquel de los alimentos.

En Guía Inocuidad Alimentaria estamos comprometidos con brindar educación y formación de calidad en temas de suma relevancia para industria de los alimentos por medio de información actualizada y en compañía de grandes expertos que te ayudarán y resolverán tus dudas durante el curso.

¿QUÉ APRENDERÁS AL FINALIZAR EL CURSO?

-  **Comprenderás la importancia de la microbiología sanitaria.**
-  **Conocerás el impacto de los microorganismos sobre la inocuidad alimentaria.**
-  **Conocerás los métodos para identificar los patógenos.**
-  **Identificarás y comprenderás los mecanismos de contaminación cruzada.**
-  **Desarrollarás programas de reducción de patógenos**





DIRIGIDO A:

- Responsables de los Sistemas de Gestión de Inocuidad.
- Profesionistas que busquen especializarse en la industria de alimentos.
- Responsables de microbiología.
- Personal responsable de la calidad, producción sanidad, limpieza dentro de las organizaciones.
- Personal responsable de los POES.
- Laboratoristas.
- Analistas de microbiología.
- Miembros de equipo HACCP.
- Auditores internos.
- Responsables de prerrequisitos.
- Consultores, entre otros.





M.C. CIELO LÓPEZ VALENZUELA

QUÍMICO FARMACÉUTICO
BIÓLOGO DE PROFESIÓN

M.C. EN CALIDAD E
INOCUIDAD ALIMENTARIA



Cédula de Acreditación No.1195-20
CE0451-OC063-18

LICENCIA DE INSTRUCTOR:
LOVC621129V85-005



Certificada por INTERNATIONAL HACCP
ALLIANCE como HACCP INSTRUCTOR.

<http://www.haccpalliance.org/sub/intro-course.html>

Certificada por NRFSP USA como:
Test Administrator - Proctor Training.

Consultor del programa de Buenas Prácticas para la
Calidad Higiénico- Sanitaria Acreditado por la
Secretaría de Turismo (Punto Limpio).

Ponente del Congreso Internacional De la Carne.

Integrante de los diplomados de Inocuidad y Calidad en los
procesos Sanitarios de los alimentos (UAS).

13 años de experiencia como especialista en
implementación en gestión de procesos de Calidad y en la
implementación de Plan HACCP y Prerrequisitos.

Acreditada ante la SEP como líder de Evaluadores del
Centro de Evaluación Guía Inocuidad Alimentaria S.A. DE
C.V.

Especialista en estandarizar los procesos sanitarios.,
Consultor, auditor y Acompañante de certificaciones a
empresas exportadoras a: USA, CHINA, JAPÓN, UNIÓN
EUROPEA entre otras.

Docente de materias de inocuidad alimentaria y
bioseguridad; de la Universidad Autónoma de Sinaloa.



DR. JOSÉ ROBERTO AGUIRRE SÁNCHEZ

INGENIERO EN BIOTECNOLOGÍA

Ingeniero en Biotecnología en la Universidad
Politécnica de Sinaloa Periodo: 2011-2015.

Maestría en Ciencias (con orientación en
Biotecnología de la Salud) en la Universidad
Autónoma de Sinaloa.

Doctor en Ciencias (con orientación en
Microbiología)
Centro de investigación en Alimentación y
Desarrollo, A.C.

Catedrático en el posgrado de Inocuidad y Calidad
Alimentaria.

Docente en Microbiología; en la Universidad
Autónoma de Sinaloa.

Investigador en el Centro de Investigación y de
Estudios Avanzados del Instituto Politécnico
Nacional Estudio de las funciones de genes
responsables en la ruta de biosíntesis de
carotenoides en chile (*Capsicum eximium*) por
silenciamiento de virus.

Investigador en el Centro de Investigación y de
Estudios Avanzados del Instituto Politécnico
Nacional en el proyecto de
Micropropagación de plantas de fresa libres de
virus.

Investigador en el Centro de Investigación en
Alimentación y Desarrollo con el proyecto de:
Identificación de polisacárido en la pared de
papaya.

Ponente en 4 congresos diferentes con el proyecto
de maestría.

Ponente en 3 talleres de herramientas
bioinformáticas para la caracterización de
Microorganismos patógenos.

2 Estancias en el Centro de Ciencias Genómicas
(UNAM).

Publicación de 1 Genome announcement.

Autor de 2 artículos científicos.

TEMARIO

INTRODUCCIÓN A LOS MICROORGANISMOS PATÓGENOS EN ALIMENTOS.

- 1.1 Microorganismos patógenos.
 - 1.2 Importancia de los MO en sociedad e industria.
 - 1.3 Enfermedades y problemas que pueden ocasionar.
 - 1.4 Fuentes de contaminación de MO en los alimentos.
-

PATÓGENOS MÁS COMUNES Y SUS CARACTERÍSTICAS.

- 2.1 Conoce los patógenos más comunes y las características que presentan.
 - 2.2 Principales alimentos en los que se encuentran los patógenos.
 - 3.3 Afecciones más comunes de los patógenos en la salud.
-

PRUEBAS PARA LA IDENTIFICACIÓN DE MICROORGANISMOS PATÓGENOS.

- 3.1 Conoce las pruebas que existen para la identificación de MO y sus características.
 - 3.2 Tecnologías modernas de identificación, sus fundamentos generales y dónde se pueden realizar.
-

ESTRATEGIAS PARA LA ERRADICACIÓN DE MICROORGANISMOS EN ALIMENTOS

- 4.1 Estrategias de erradicación de microorganismos en alimentos (Industria alimentaria).
-

CONTEXTUALIZACIÓN DE CONOCIMIENTO EN LA INDUSTRIA.

- 5.1 Caso Práctico.
-

IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE REDUCCIÓN DE PATÓGENOS COMO PRE-REQUISITO.

- 6.1 Llevar a cabo el esquema del procedimiento.
- 6.2 Establecer frecuencias de muestreo.
- 6.3 Garantizar los muestreos en auditorías.
- 6.4 ¿Qué hacer en casos positivos?

OBTENDRÁS:

- **16 Horas de capacitación**
- **Constancia de participación digital**
- **Consultoría posterior (30 días)**
- **Manual y formatos**
- **Constancia de la STPS Digital**