

Seguridad Alimentaria e Inocuidad de alimentos



Fecha de inicio y fin:
Sábados: Del 23 de marzo al
27 de abril del 2024
Inscripciones hasta:
20 de marzo del 2024
Total horas:
40 horas
Horario:
Sábados de 08h00 a 16h00



Profesores:
Mgs. Alejandra Gómez
Inversión:
\$ 55 DÓLARES

Seguridad Alimentaria e Inocuidad de alimentos

Capacitar a los participantes en aspectos clave de la seguridad alimentaria, proporcionando conocimientos sólidos en todas las aristas de la inocuidad de alimentos

Dirigido a:

Este curso está diseñado para profesionales y trabajadores de la industria alimentaria, incluyendo a ingenieros en alimentos, supervisores de producción, manipuladores de alimentos y responsables de calidad, que buscan mejorar sus conocimientos y habilidades en seguridad alimentaria. No se requieren conocimientos previos específicos, pero se espera que los participantes tengan un interés genuino en la seguridad alimentaria.

Requisitos de ingreso:

Personas que estén trabajando en el área de alimentos, cocinas, bares escolares y que sean manipuladores de alimentos

Modalidad:

Virtual

Total horas:

40 horas

Inversión:

\$ 55 DÓLARES



Fecha de inicio y fin:

Sábados: Del 23 de marzo al 27 de abril del 2024

Inscripciones hasta:

20 de marzo del 2024



Horario:

Sábados de 08h00 a 16h00



Profesores:

Mgs. Alejandra Gómez

CONTENIDOS

1. Microbiología de alimentos

- 1.1 Introducción a la microbiología y su relevancia en la industria alimentaria.
- 1.2 Tipos de microorganismos: bacterias, virus, hongos y parásitos.
- 1.3 Factores que afectan el crecimiento microbiano en alimentos.
- 1.4 Enfermedades transmitidas por alimentos y sus agentes causales.
- 1.5 Técnicas de control microbiológico: pasteurización, esterilización, refrigeración, etc.

2.- Manipulación de alimentos

- 2.1 Higiene personal y requisitos para manipuladores de alimentos.
- 2.2 Contaminación de alimentos: biológica, química y física.
- 2.3 Principios de la cadena de frío y su importancia.
- 2.4 Técnicas seguras de preparación, cocción y almacenamiento de alimentos.
- 2.5 Prevención de la contaminación cruzada: separación y limpieza

3.- Manejo de alérgenos

- 3.1 Identificación de alérgenos comunes: gluten, lactosa, cacahuetes, etc.
- 3.2 Efectos de las alergias alimentarias en la salud.
- 3.3 Etiquetado de alérgenos y regulaciones aplicables.
- 3.4 Estrategias para la prevención de la contaminación cruzada.
- 3.5 Comunicación efectiva con consumidores con alergias alimentarias.

4.- BPM

- 4.1 Principios y objetivos de las BPM.
- 4.2 Higiene personal y requisitos sanitarios en instalaciones de producción.
- 4.3 Segregación y almacenamiento adecuado de productos químicos.
- 4.4 Control de plagas y residuos.
- 4.5 Documentación y registro de prácticas seguras.
- 5.- Limpieza y desinfección
 - 5.1 Diferencias entre limpieza y desinfección.
 - 5.2 Selección y uso de productos de limpieza y desinfección.
 - 5.3 Programas de limpieza y desinfección en áreas críticas.
 - 5.4 Monitoreo y verificación de la eficacia de los procedimientos.
 - 5.5 Mantenimiento de equipos y utensilios.

5.- Manejo de materia prima

- 6.1 Evaluación de la calidad de la materia prima: aspectos sensoriales y físico-químicos.
- 6.2 Almacenamiento y manipulación segura de la materia prima.
- 6.3 Rastreabilidad y control de proveedores.
- 6.4 Análisis de riesgos asociados con la materia prima.
- 6.5 Estrategias para minimizar la variabilidad en la materia prima.