GLOBAL SERVICES SM&R TRAINING & CONSULTING

SM&R ACADEMY

CURSO *ONLINE*

"MICROBIOLOGÍA EN LAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS"

OBJETIVOS DEL CURSO:

Lograr que los participantes adquieran los conocimientos de las condiciones básicas para el crecimiento microbiano, normativas y como su control influye en el mantenimiento de los Sistemas de Inocuidad Alimentaria.

DIRIGIDO A:

- Todos los profesionales del sector agroalimentario, incluidos los directivos, responsables, técnicos y Coordinadores interesados en conocer sobre la gestión del control de alérgenos.
- Personal Encargado de la Gestión de calidad, Inocuidad, e Implantación del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
- Miembros del equipo HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC 22000 o que están preparándose para implementar y Certificar protocolos GFSI.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empacado y almacenamiento de productos alimenticios.
- Profesionales y/o Responsables de ayudar a las empresas a conseguir y/o mantener certificaciones de protocolos GFSI.
- Auditores, consultores, capacitadores.

Carga Horaria: 08 horas

Fecha:
Lunes 08 de Septiembre de 2025

Horarios: 09h00 a 17h00
(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

Modalidad: ***ONLINE***

CONTENIDO ACADEMICO:

- Estadísticas de ETAS en USA según CDC
- Estadísticas de ETAS en Comunidad Económica Europea según EFCSA
- Condiciones básicas para su crecimiento
- Bacterias gram positivas y gram negativas
- Principales bacterias patógenas en alimentos
- Condiciones de crecimiento:
  Salmonella spp.
  E. coli
  Listeria monocytogenes
  Vibrio
- Mesofilos Aerobios y otros indicadores de contaminación de ambiente.
- Fases del crecimiento microbiano
- Crecimiento vegetativo y formación de esporas
- Normativas ecuatoriana / Codex / chilena / peruana para higiene del personal, ambientes y producto final
- Muestreo y condiciones para la recolección de muestras
- Principales formas de siembra y recuento en laboratorio
- Ejemplos
- Casos de Alertas FDA
- Conclusiones y Recomendaciones

METODOLOGÍA:

El presente curso tendrá el enfoque metodológico "aprender-haciendo", es decir, "capacitación-acción". Utilizando diversas estrategias metodológicas.
Metodología presencial
Para la parte presencial se utilizarán diversas estrategias metodológicas, tales como:

- Exposiciones magistrales de los conferencistas y facilitadores
- Lecturas, análisis y discusión de éstas en sesiones presenciales
- Uso de ayudas audiovisuales
- Taller de Aplicación

CERTIFICACIÓN A OBTENER:

Los participantes que completen los parámetros mínimos de evaluación, tanto en rendimiento académico como en asistencia a sesiones de trabajo, obtendrán el CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN "MICROBIOLOGÍA EN LAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS" - 8 horas, emitido por: Global Services SM&R Training & Consulting

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: USD $ 169.oo + IGV

Descuento por inscripción y pago anticipado:
10% Pago antes del 28-Agosto-2025 (USD $ 155.oo + IGV)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD $ 159.oo + IGV p/p

Descuento a partir de 3 personas:
Pago antes del 28-Agosto-2025 (USD $ 149.oo + IGV p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Material Académico del Curso digital
- Certificado de Capacitación con aval de Global Services SM&R Training & Consulting

El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

Forma de Pago: Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal)

Aceptamos todos las tarjetas de credito:

Expositor / Trainer:
PROFESIONAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.
- Cuenta con más 15 años de experiencia Capacitación y Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad.
- Cuenta con más de 2,800 horas lectivas como instructora y formadora en temas de BPM, HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC/ISO 22000.
- Consultora asociada de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.
- Lead Instructor Líder HACCP ALLIANCE.
- Auditor Líder FSSC 22000.

Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Maira Vaca D.
maira.vaca@smrconsultores.com
Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-952-423300
Perú

Judith Castañeda A.
judith.castaneda@smrconsultores.com
Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-933-062411
Perú

Henry Seminario L.
henry.seminario@smrconsultores.com
Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-969-676766
Perú

Modalidad InCompany / InHouse:
"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"
"Las 2 primeras horas son sin costo "

Paul Seminario L.
paul.seminario@smrconsultores.com
Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-933-062411

Organizan:

www.smrconsultores.com