

# 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, empaque 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.

### 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*

- Mesófilos 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

**Carga Horaria: 08 horas**

### Fecha:

Miércoles 18 de Febrero de 2026

### Horarios: 09h00 a 17h00

(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

**Modalidad: ONLINE**

## METODOLOGÍA:

El presente curso tendrá la metodología online - aprendizaje en línea; es decir involucrará la Plataforma SM&R Academy, los participantes ingresarán con usuario y contraseña asignados donde encontrarán el aula virtual creada.

A través de la plataforma, el instructor realizará las sesiones de los contenidos del curso, profundizando y esencialmente generando una dinámica grupal orientada a fomentar la discusión y el análisis a los contenidos expuestos a fin de facilitar su aplicación, a través de lecturas, análisis y discusión de casos prácticos, ayudas audiovisuales, exposiciones y evaluación al finalizar el curso.

## 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 \$ 189.00 + IVA**

**Descuento por inscripción y pago anticipado:**

10% Pago antes del 02-Febrero-2026 (USD \$ 169.00 + IVA)

05% Pago antes del 10-Febrero-2026 (USD \$ 179.00 + IVA)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 179.00 + IVA p/p**

**Descuento a partir de 3 personas:**

Pago antes del 02-Febrero-2026 (USD \$ 159.00 + IVA p/p)

Pago antes del 10-Febrero-2026 (USD \$ 169.00 + IVA 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 y tarjeta de crédito

**Aceptamos todos las tarjetas de credito:**



Organizan:



**SM&R**  
ACADEMY

## 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:

**Jusetty Coello V.**

jusetty.coello@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Móvil: +593-9-88731466

Guayaquil – Ecuador

**Paola Almeida F.**

paola.almeida@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

## Modalidad InCompany / InHouse:

"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierto), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"

"Las 2 primeras horas son sin costo"

**Andrea Vera.**

andrea.vera@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

**www.smrconsultores.com**