



Curso: Microbiología de la carne, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría por email o WhatsApp sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 16 horas

Instructor: Con más de 10 años de experiencia en microbiología de la carne.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá las principales herramientas utilizadas para el monitoreo y control de los microorganismos patógenos en los procesos de producción de carne y sus derivados.

Requisitos del participante: Conocimientos básicos de microbiología.

Dirigido a:

- Supervisores, jefes y gerentes de calidad e inocuidad
- Analistas de laboratorio
- Personal operativo de plantas de sacrificio, deshuese, valor agregado y productos listos para consumo
- Médicos Veterinarios y especialistas de empresas cárnicas

Temario general.

1. Introducción a la microbiología de la carne

- ¿Qué es la microbiología?
- Breve historia de la microbiología
- Tipos de microorganismos
- ¿Qué necesitan los microorganismos para vivir?
- Factores intrínsecos y extrínsecos
- Importancia de la microbiología en la industria cárnica

2. Clasificación de los microorganismos en los alimentos

- ¿Cómo se clasifican los microorganismos?
- Microorganismos indicadores
- Microorganismos que causan deterioro
- Microorganismos patógenos
- Expectativas en los productos listos para consumo

3. Formas típicas de contaminación en la industria cárnica

- ¿Qué es la contaminación cruzada?
- ¿Cómo se puede contaminar la carne?
- Contaminación en la granja
- Contaminación en el proceso de sacrificio
- Contaminación en las salas de deshuese
- Contaminación en las salas de procesamiento

4. Microbiología de la carne

- Microorganismos patógenos en la carne de bovino
- Microorganismos patógenos en la carne de porcino
- Microorganismos patógenos en la carne de ave
- Métodos de conservación de la carne
- Productos químicos bactericidas
- Tratamientos bactericidas y bacteriostáticos

5. Aplicación de los prerequisites y el sistema HACCP para el control microbiano

- ¿Qué son los prerequisites o buenas prácticas de manufactura?
- Limpieza y sanitización
- Salud e higiene del personal
- Control de proveedores
- Almacenamiento
- Monitoreo ambiental
- Inclusión de los microorganismos patógenos en el análisis de peligros
- Determinación de los Puntos Críticos de control (PCC)
- Validación de los límites críticos y especificaciones regulatorias
- Verificación del sistema HACCP

6. Muestreo, especificaciones y programas de reducción de patógenos en la carne

- ¿Qué es un plan de muestreo?
- Dos y tres clases
- E. coli genérica
- Uso del sistema N60
- ¿Qué es un programa de reducción de patógenos?
- Especificaciones nacionales y de la USDA
- E. coli O157:H7 y otras STEC
- Salmonella spp
- Listeria monocytogenes

7. Conclusiones de microbiología de la carne



Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos