

# CURSO: PRINCIPIOS BÁSICOS EN MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

16 y 17 de mayo de 2022

## Curso Abierto

### OBJETIVO GENERAL /

- Conocer, identificar y describir los fundamentos de la microbiología aplicada a la industria alimentaria nacional.
- Identificar la legislación nacional vigente en lo que concierne a la microbiología de alimentos de acuerdo al Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).
- Identificar y describir los microorganismos causantes de enfermedades transmisibles por alimentos (ETA's).

### DIRIGIDO A /

- Profesionales vinculados a la industria alimentaria para consumo humano.

### CONTENIDOS /

#### MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN A LA MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.

- Tipos de microorganismos en alimentos y sus características: Bacterias – Hongos – Levaduras.
- Factores intrínsecos (pH, humedad, potencial redox, nutrientes, compuestos antimicrobianos, estructuras biológicas) y extrínsecos (temperatura, humedad relativa, presencia de gases – O<sub>2</sub> – presencia de otros microorganismos) en el crecimiento microbiano.
- Curva de crecimiento microbiano (fase latencia, exponencial, estacionaria y muerte), y sus características.

#### MÓDULO 2: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.

- Definición de ETA's, y sus vectores (orgánicos – ej: perros, moscas, gatos, personas, etc; e inorgánicos – ej: vehículos, bandejas, etc).

- Principales plagas, hábitat y comportamientos.
- Diferencias entre infección, intoxicación y toxoinfección.
- Microorganismos patógenos en alimentos.
- Principales prácticas para evitar las ETA's (diseño estructuras, higiene, biopelículas, etc).

#### MÓDULO 3: LEGISLACIÓN ASOCIADA A LA MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA.

- Instituciones que regulan los alimentos en Chile (RSA – SAG – SERNAPESCA).
- Revisión de leyes que se asocian a la microbiología alimentaria.
- Interpretación de muestreos microbiológicos en el RSA.
- Prueba de evaluación de contenidos.
- Entrega de diplomas, y palabras de cierre del curso.

# CURSO: PRINCIPIOS BÁSICOS EN MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

16 y 17 de mayo de 2022

## Curso Abierto

### INFORMACION ADICIONAL /

TIEMPO	8 HRS. 14.00 a 18.00 hrs.
PLATAFORMA	Aula Virtual 360 GMS
MATERIALES INCLUIDOS	Presentación digital del curso, material digital para realización de talleres, diploma digital de participación y certificado de aprobación.
VALOR POR PARTICIPANTE	\$115.000.-
FORMA DE PAGO	OTEC: 360 GMS Capacitación SPA Banco Chile RUT: 76.004.256-0 Cta. Cte.: N°08820556410
CÓDIGO SENCE	1238005665

Es responsabilidad de la empresa participante o de la OTIC, realizar el trámite de inscripción ante SENCE 2 días hábiles antes de su inicio. "360GMS se reserva el derecho de modificar las fechas de ejecución y/o suspender un curso de no contar con el quórum mínimo"

Daniela López Ardiles  
Encargada Marketing & Comunicaciones  
[daniela.lopez@360gms.cl](mailto:daniela.lopez@360gms.cl)  
+56 9 32937684