

Curso: Microbiología de alimentos y la aplicación de herramientas moleculares para la detección de patógenos

Fechas y horario:

20, 21 y 22 de junio de 8:30 am a 5:30 pm

23 de junio de 8:30 am a 12:30 pm

Duración: 28 horas

Modalidad: Presencial

Responsables:

Lic. Marcy González

Dra. Natalia Barboza



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA



Dirigido a:

Responsables del aseguramiento o evaluación de la calidad microbiológica de las materias primas, producto en proceso, producto terminado e infraestructura de una planta de alimentos, tales como: miembros del Equipo de Gestión de Inocuidad, encargados de control de calidad, auditores internos o externos del HACCP, asesores, entre otros.

Objetivo:

Brindar al participante los conocimientos necesarios para determinar de manera acertada los requerimientos para lograr el aseguramiento de la calidad microbiológica, comprendiendo la validación y verificación de las medidas de control, métodos moleculares de detección, planes de muestreo y los microorganismos importantes en una planta de alimentos.

Al finalizar el curso el participante estará en capacidad de:

- Comprender los diferentes planes de muestreo que se aplican en un sistema de aseguramiento microbiológico de alimentos e infraestructura.
- Conocer las metodologías de análisis microbiológicos aplicables a la industria de alimentos.
- Comprender las herramientas necesarias para el desarrollo de un programa de aseguramiento de la calidad microbiológica en una planta de alimentos.
- Identificar las medidas de aseguramiento de la calidad microbiológica en una planta de alimentos.
- Reconocer los criterios necesarios para auditar las actividades de aseguramiento de la calidad microbiológica de una planta de alimentos.
- Comprender el fundamento básico para el diseño de estudios de validación y de las actividades de verificación de los programas de prerequisites y de los controles de proceso que incluya el componente microbiológico.
- Determinar la rapidez, especificidad y sensibilidad de las diferentes técnicas moleculares y kits que se encuentran en el mercado y su diferencia con respecto a los métodos convencionales.
- Conocer sobre la posibilidad de detectar varios patógenos al mismo tiempo, diferenciar entre serotipos, entre otros alcances.
- Obtener resultados precisos y exactos utilizando herramientas moleculares.

Curso: Microbiología de alimentos y la aplicación de herramientas moleculares para la detección de patógenos

Metodología:

Se utilizará clases participativas para enseñar los fundamentos respectivos, en combinación con prácticas grupales con el fin de desarrollar las destrezas necesarias para aplicar dichos fundamentos y desarrollar criterio alrededor de la temática de estudio. Cada práctica se concluye con una puesta en común que permite la discusión abierta y el intercambio de opiniones. Además se incluirán demostraciones de algunas técnicas con el fin de que al participante comprenda el principio de la técnica y el funcionamiento del equipo.

Monto de la inversión:

\$600

*(Incluye alimentación, materia didáctico,
cofia, cubre botas y certificado de
participación)*

Para más información contactar a:

marcela.fallas@ucr.ac.cr

tel. +506 2511-8845