

22

Marzo

 Híbrido

Estrategias Microbiológicas para la Seguridad y Calidad de Alimentos



Sábados
08:00 a 12:00 Hrs.

Curso avalado por:


BELCAS



Estrategias Microbiológicas para la Seguridad y Calidad de Alimentos



Fecha de Inicio y Fin
del 22 al 29 de Marzo



Contenido y Horario
Sábados
08:00 a 12:00 Hrs.



Modalidad
Híbrido
(Presencial o virtual)



Docente
M.sc Carla Ibet Villca



Duración
8 hrs.



Contenido del Curso

- I. Introducción.
- II. Objetivos del curso.
- III. Contenidos del curso.

1. Principios fundamentales de Microbiología.

- 1.1. Aspectos generales de la microbiología.
- 1.2. Importancia de la microbiología para el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.

2. Aspectos generales de los microorganismos: Bacterias, hongos, virus:

- 2.1. Características
 - 2.2. Clasificación
 - 2.3. Reproducción
 - 2.4. Parámetros intrínsecos y extrínsecos relacionados con el desarrollo microbiano
 - 2.5. Principales microorganismos en los alimentos
- ### **3. Enfermedades transmitidas por alimentos**
- 3.1. Enfermedades transmitidas por bacterias
 - 3.2. Enfermedades transmitidas por virus
 - 3.3. Enfermedades transmitidas por hongos.

Objetivo

Brindar a los participantes una comprensión sólida de los principios fundamentales de la microbiología y su importancia en el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos. Se abordarán los aspectos generales de los microorganismos, incluyendo bacterias, hongos y virus, su clasificación, reproducción y los factores que influyen en su desarrollo. Además, se analizarán los principales microorganismos presentes en los alimentos y las enfermedades que pueden transmitir, proporcionando los conocimientos esenciales para prevenir riesgos microbiológicos y garantizar la seguridad alimentaria.

Determinar mediante métodos rápidos la presencia de mesófilos aerobios, coliformes fecales y *Escherichia coli* en una muestra de un alimento.
Evaluar los riesgos de la contaminación microbiológica en un alimento.

Dirigido a:

Dirigido a profesionales y estudiantes de las áreas de alimentos, biotecnología, nutrición, ingeniería en alimentos, química y carreras afines, así como a personas que trabajan en la industria alimentaria y desean fortalecer sus conocimientos en microbiología, ideal para responsables de control de calidad, seguridad alimentaria y normativas sanitarias.

Duración

MARZO

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Inversión:

PRECIO NORMAL: 700 Bs.

PREVENTA (HASTA EL 15 DE MARZO): 650 Bs.

PRECIO CORPORATIVO (3 O MÁS PERSONAS): 600 Bs.

Alcance:

Abarcará el estudio de los principios fundamentales de la microbiología y su aplicación en la seguridad alimentaria, permitiendo a los participantes identificar y comprender los microorganismos más relevantes en los alimentos, sus características, reproducción y factores que influyen en su desarrollo. Además, proporciona herramientas para reconocer y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos causadas por bacterias, virus y hongos.

Docente:

M.Sc Carla Ibet Villca

+15 de años de experiencia dentro de la industria alimenticia, en puestos como ser: Gerente de Planta, Subgerente de Calidad, Jefe de Calidad y Seguridad Industrial en empresas alimenticias.

Desarrollo de cursos de capacitación en: BPM, HACCP, Gestión de No Conformidades, Metodología de aplicación de 5 S's, Manejo de almacenes, Comité Mixto, Evaluación de riesgos, Permisos de trabajos, etc.

Ingeniero químico

¿Qué Incluye tu Inscripción?:

Clases virtuales en vivo por ZOOM junto a docente y tus compañeros, oportunidad de networking.

Material digital de apoyo disponible de manera indefinida en la nube, desde donde podrás ver y/o descargar tus clases grabadas y documentos como ser:

Certificado con valor curricular con **11 horas académicas**, avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.

Factura.

Refrigerio.



¿Cómo Inscribirte?

Ingresa a :

www.wibel.net



Inscripciones habilitadas 24/7

Comparte tu comprobante digital de pago donde indique el monto, fecha y hora del pago efectuado; a uno de los siguientes contactos de WhatsApp:



+591 78492505
+591 78164943



Visítanos a la Calle Jaurú #2410 , Entre 2 y 3 Anillo, Entre Av Paragua y Av. Guapay, Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

HORARIO DE ATENCIÓN: De 08:30 a 12:30 y de 14:30 a 18:30 de lunes a viernes y los sábados de 08:30 a 12:30.

Métodos de Pago:



Tigo Money: 76070714
Titular: BELCAS S.R.L.



Nº Cuenta: 2000182683
Cuenta Corriente
Nit: 375983023



Titular: BELCAS S.R.L.
Cuenta de Ahorro:
10000055213800
NIT: 375983023

BNB



Titular: de BELCAS S.R.L.
Nº Cuenta: 2000182683 / Cuenta Corriente
NIT: 375983023

“NOTA: Guarda tu comprobante de pago digital con la fecha y hora del pago, elemento importante para realizar tu inscripción.”

