

INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD

Profesora: Wendy Franco

Ayudantes: Carla Vargas y John Hurtado

Descripción

Este curso está diseñado para lograr que el alumno conozca y aplique los diferentes aspectos microbiológicos que inciden en la producción e inocuidad de alimentos para consumo humano. Los contenidos del curso incluyen una revisión de los conceptos básicos de microbiología, efecto de factores abióticos en el crecimiento microbiano y cómo estos influyen el deterioro, preservación, producción e inocuidad de los alimentos. El manejo de los riesgos asociados al producción de alimentos, se enmarcará en los fundamentos de Hazard Analysis and Control Points (HACCP).

Competencias

Al finalizar el curso el estudiante será capaz de:

- 1) Comprender los distintos roles de los microorganismos en la producción, calidad e inocuidad de
- 2) alimentos, y aplicar este conocimiento a la solución de problemas prácticos en la industria.
 - a) Identificar los principales agente patogénicos que producen enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).
 - b) Identificar y comprender los principales mecanismos de acción que emplean agentes patogénicos causantes de ETAs
 - c) Identificar las principales metodologías para el control de agentes microbianos.
- 3) Entender los principios y fundamentos asociados a la implementación de HACCP en la industria de alimentos.
- 4) Desarrollar un plan HACCP asociado a la producción de un alimento tipo
- 5) Desarrollar habilidades de trabajo en equipo.

Contenidos

- 1) **Introducción a inocuidad de alimentos**
 - a) Patógenos Gram +
 - b) Patógenos Gram -
- 2) **Medidas de control y/o prevención de crecimiento microbiano en alimento**
- 3) **Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)**
 - a) Introducción
 - b) Pre-requisitos
 - c) Principios
 - d) Pasos

Modalidad

Remota en streaming

El curso se realizará de forma remota por medio de plataforma para el streaming de las clases. Las clases serán expositivas con el apoyo de presentaciones en power point.

A lo largo del curso, los estudiantes desarrollaran un plan HACPP como trabajo grupal.

Bibliografía: No es obligatoria

Mortimore, S. and Wallace, C. HACCP. A Practical Approach. 3er Edition. Srpiner. New York, Heidelberg Dordrecht, London

FDA: Bad, Bug, Book. Accesible en <https://www.fda.gov/food/foodborne-pathogens/bad-bug-book-second-edition>