



CURSO ON LINE:

MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS APLICADO A LA INDUSTRIA



27 SEP. / 29 NOV. 2019

VALOR DE INSCRIPCIÓN:

Perú: S/ 400.00

Colombia: \$ 400.000

Otros Países: USD 200

E-mail: capacitacion@perulactea.com
www.perulactea.com

FICHA TÉCNICA

Profesor: Oscar Clemente López (ARGENTINA)

Modalidad: Virtual o A Distancia (Vía Internet)

Idioma: Español

Objetivos del Curso: Realizar una revisión actualizada sobre la microbiología de alimentos y sus diversas aplicaciones en la industria de los alimentos, para ofrecer al participante un entrenamiento que pueda aplicarlo a diferentes empresas de alimentos.

Duración: 12 semanas

Fecha de Inicio: 27/septiembre/2019

Fecha de Término: 29/noviembre/2019

Plataforma Educativa: CAMPUS de la ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA

<http://campus.escuelavirtualagropecuaria.com/>

Día de clases en vivo: viernes x 9 semanas (se dictan una vez por semana)

Duración de cada sesión en vivo: 120 minutos

Ubicación Geográfica de los Participantes: cualquier parte del mundo donde tenga conexión a internet

Inversión Regular: Desde Perú S/. 400.00 – Desde Colombia \$ 400.000 – Desde otros Países US\$ 200.00

Acceso a Clases: en vivo, se dictan una vez por semana, puede verlas desde PC o celular smartphone que tenga instalado el adobe connect. Las grabadas, puede verlas en CUALQUIER MOMENTO y HORA de la semana, sin restricciones del número de veces que desee verlas, solo desde una PC conectada a internet.

Metodología: el participante asiste a todas las clases siempre ingresando directamente desde el Campus de la Escuela Virtual Agropecuaria con su correo y contraseña (videoconferencias vía internet), tanto para clases «en vivo» como para las «grabadas». Podrá hacer consultas al profesor en tiempo real o por escrito, chatear, descargar y/o compartir documentos o imágenes, etc.

Certificado: para obtenerlo al final del curso deberá rendir un examen de preguntas con alternativas («multiple choice»), el cual no posee puntos en contra. El documento se emite a nombre de ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA por 120 horas, sin costos adicionales en versión digital (PDF) que se envía al correo del participante. Si lo desea también en forma física, debe cubrir gastos de emisión y envío, ya que los costos de inscripción no los incluyen.

Acceso Ampliado a las Clases Grabadas: los participantes tendrán 2 meses adicionales de acceso libre al Campus del Curso, contados desde la fecha de cierre del curso publicada en la web.

Público Objetivo: Profesionales, técnicos y estudiantes de las carreras de alimentos o relacionadas como: Ing. de Alimentos, Tecnólogos de Alimentos, Ing. Industrias Alimentarias, Medicina Veterinaria, Zootecnia, Agronomía, etc., interesados en realizar un proceso de actualización en microbiología de alimentos.

PROFESOR



OSCAR CLEMENTE LÓPEZ

Especialista y Consultor en Microbiología de los Alimentos, Catedrático e Investigador, Universidades Católica y Luján de Argentina

Director Técnico/Asesor técnico en temas de higiene, microbiología, control de procesos, limpieza y desinfección, asuntos regulatorios, desarrollo de productos, etc. en diversas industrias del sector alimenticio de Argentina.

Catedrático e investigador en ciencia de los alimentos de universidades argentinas con estudio de postgrado en la Universidad de Parma (Italia)

ESTUDIOS

Maestría Internacional en Tecnología de Alimentos (MITA). Dictada por la Università Degli Studi di Parma, Italia, con la colaboración académica de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires. (Egresado diciembre 2012)

Licenciado Bioquímico, Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad de Buenos Aires (egresado 1979)

Licenciado en Análisis Clínicos, UBA – Facultad de Farmacia y Bioquímica (egresado 1978)

Técnico químico: Escuela Nacional de Educación Técnica N° 27 (egresado año 1972 – Medalla de oro)

ACTUALES:

Profesor, Cátedra Industria Láctica, Carrera Licenciatura en Tecnología de los Alimentos e Ingeniería en Alimentos, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Católica Argentina.

Profesor, Cátedra de Microbiología de los Alimentos, Carrera Ingeniería en Alimentos – Universidad Nacional de Luján, Departamento de Tecnología.

Miembro de la Comisión Directiva de la División Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, Asociación Argentina de Microbiología.

Miembro del Colegio de Bioquímicos de la Provincia de Buenos Aires.

Director Académico y Disertante, Programa de Cursos de Producción de Quesos para Pymes Lácteas, Universidad Nacional de Luján – Ministerio de Agricultura.

Asesor y Director Técnico de diversas industrias del sector alimenticio en la actualidad: Gollek Argentina SRL (Productos Kellogg's), Fabbri Argentina SA, Chocolates Industriales SA, Laboratorios Christian Hansen Argentina SA, Firmenich SAICF

INSCRIPCIONES

DESDE PERÚ: S/ 400 soles – pago único

Realizar depósito o transferencia a la Cta. Corriente del Banco de Crédito del Perú (BCP) N° 193-1707453-0-99 – Corporación Veterinaria del Perú SAC
Tarifa no incluye IGV (18%) ni gastos de envío de certificado en físico

DESDE COLOMBIA: \$ 400.000 pesos colombianos – pago único

Consignar o hacer transferencia a Cta Ahorros 25587052477 Bancolombia – P&C Destinos y Negocios SAS (NIT 900344499-2)
Tarifa no incluye gastos de envío de certificado en físico

DESDE OTROS PAÍSES: USD 200 dólares americanos – pago único

1. Western Union

Si va utilizar este medio de pago, debe hacer el giro a nombre de Christian Amador Gonzales Espinoza (Lima-Perú)

2. Tarjeta de Crédito (solo desde el Campus Virtual)

Mediante CULQI o PAYPAL desde el CAMPUS VIRTUAL de la ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA

LUEGO DE HACER EL PAGO HAGA SU MATRÍCULA:

1. Ingresar al sitio de la Escuela Virtual Agropecuaria (EVA):

<http://campus.escuelavirtualagropecuaria.com/>

2. Realice su registro en el sistema:

El usuario siempre es su correo y la contraseña debe ser una clave que debes crear.

Si ya estuvo registrado y no recuerda la contraseña haga click en “Olvidaste tu Contraseña”, recibirás un enlace en el correo desde donde debes registrar la nueva contraseña.

Si por primera vez vas a registrarte haces click en “Crear una Cuenta”, recibirás un enlace en el correo desde donde debes proceder a registrarte.

3. Ingrese al Campus con Usuario y Contraseña y seleccione el curso que le interesa inscribirse.

Desde Perú: suba una sola vez el recibo escaneado o foto clara en el cajón BCP y espere ser verificado.

Desde Colombia: suba una sola vez su recibo de consignación escaneado o foto en el cajón Bancolombia (que figura en la parte inferior) y espere ser verificado.

Desde un país diferente a Perú o Colombia: puede inscribirse vía Tarjeta de Crédito (Paypal) y su inscripción será automática apenas haga el pago en esta opción (sin necesidad de verificación). De lo contrario puede hacerlo a través de un giro Western Union subiendo una sola vez el recibo de pago en el cajón correspondiente, aquí si debe esperar verificación.

Puede solicitar los pasos de inscripción a su correo electrónico a [cursos@escuelavirtualagropecuaria.com](mailto: cursos@escuelavirtualagropecuaria.com) o [capacitacion@perulactea.com](mailto: capacitacion@perulactea.com) / Whatsapp (desde cualquier país): +51.981 185 874 / Teléfono fijo: (51.1) 699 7781

PROGRAMA

Módulo 1: Peligros Microbiológicos en los Alimentos

Fecha: viernes 27 septiembre 2019

Contenido:

Historia. Nivel adecuado de protección del consumidor. Objetivo de Seguridad Alimentaria. Evaluación, manejo y comunicación de riesgos microbiológicos. Situación de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Agentes responsables: bacterias, virus, parásitos y toxinas.

Módulo 2: El Laboratorio de Microbiología de Alimentos

Fecha: viernes 04 octubre 2019

Contenido:

Instalaciones, equipamiento. Aseguramiento y Control de Calidad en el laboratorio. Manuales, procedimientos y registros. Introducción y alcance de las normas de gestión en el laboratorio: ISO 9001 e ISO 17025. Metrología. Buenas Prácticas de Laboratorio. Auditorías. Acreditación.

Módulo 3: Microorganismos Indicadores en los Alimentos

Fecha: viernes 11 octubre 2019

Contenido:

Índice e indicador. Importancia práctica en la industria. Evaluación del número total de microorganismos en los alimentos, distintas aplicaciones. Indicadores tecnológicos: coliformes totales y coliformes termotolerantes. E.coli. Staphylococcus aureus. Pseudomonas aeruginosa. Anaerobios sulfito reductores. Hongos y levaduras. Significancia e importancia práctica.

Módulo 4: Fundamentos de los Métodos de Laboratorio para la Cuantificación de Microorganismos en los Alimentos

Fecha: viernes 18 octubre 2019

Contenido:

Preparación de la muestra, diluyentes. Método de recuento en placa, método del número más probable (NMP), filtración por membranas. Recuento microscópico directo. Métodos indirectos: reducción de colorantes. Ejemplos y aplicaciones.

Módulo 5: Detección de Patógenos en Alimentos

Fecha: 25 octubre 2019

Contenido:

Fundamentos, etapas, reparación celular, células viables no cultivables, enriquecimiento, aislamiento e identificación. Escherichia coli y Salmonellas, importancia para la salud pública y la industria, alimentos relacionados. Métodos microbiológicos para la detección. Aplicación a distintos productos.

Módulo 6: Listeria monocitógenas y Cronobacter zakazaki en Alimentos

Fecha: viernes 01 noviembre 2019

Contenido:

Importancia para la Salud Pública y la industria. Alimentos relacionados. Detección en alimentos, fundamentos, técnicas de referencia, aplicación a distintos productos y ambiente.

Módulo 7: Nuevos Procedimientos para el Análisis Microbiológico de Alimentos

Fecha: viernes 08 noviembre 2019

Contenido:

Métodos rápidos, fundamentos. Sustratos cromogénicos para recuento microbiano y para detección de patógenos, aplicación al análisis de agua y alimentos. Métodos para screening, inmunocromatografía, test ELISA, Separación Inmunomagnética. Aplicaciones.

Módulo 8: Criterios Microbiológicos para Alimentos

Fecha: viernes 15 noviembre 2019

Contenido:

Definición, componentes. Riesgo del consumidor y riesgo del productor. Planes de muestreo para el análisis microbiológico en alimentos, dos y tres clases. Categorías de los peligros microbiológicos ICMSF. Aplicaciones y ejemplos prácticos.

Módulo 9: Control Ambiental e Higiene de los Manipuladores

Fecha: viernes 22 noviembre 2019

Contenido:

Validación de los POES, métodos microbiológicos, químicos, detección del ATP por bioluminiscencia. Interpretación de los resultados y parámetros de referencia. Investigación de patógenos en superficies y ambiente, Ejemplos prácticos.

Evaluación Final:

Fecha: 25 – 29 noviembre 2019

Descripción:

Se notificará a los participantes para que puedan desarrollar su evaluación.

Cierre del Aula Virtual:

Fecha: 29 noviembre 2019

Descripción:

Se ampliará el acceso al aula del curso por un periodo de 4 semanas adicionales.

HORARIO DE CLASES:

EN TIEMPO REAL:

11:00 – 19:00 horas: Ciudad de Guatemala, San José, San Salvador, Tegucigalpa

18:00 – 20:00 horas: Ciudad de México, Lima, Bogotá, Quito, Panamá

19:00 – 21:00 horas: Asunción, Caracas, La Paz, Santiago

20:00 – 22:00 horas: Brasilia, Buenos Aires, Montevideo

EN FORMA DE CLASE GRABADA:

Las 24 horas del día en toda latitud, sin restricciones

INFORMES:

- Teléfono: (51.1) 699.7781
- Whatsapp (Consultas): +51.981185874
- E-mail: [cursos@escuelavirtualagropecuaria.com](mailto: cursos@escuelavirtualagropecuaria.com)
[capacitacion@perulactea.com](mailto: capacitacion@perulactea.com)

