



Cursos de Capacitación

Área en donde se estructuran cursos de capacitación de acuerdo con las necesidades del Cliente por lo que hacemos trajes a la medida.

1.- MICROBIOLOGÍA GENERAL NIVEL I "BÁSICO", PARA MICROBIÓLOGOS

Dirigido a:

Microbiólogos de planta, técnicos profesionales interesados en microbiología, personal técnico y profesional del área médico-biológico, jefes de calidad, coordinadores de calidad, responsables de laboratorio de microbiología que no tengan formación en microbiología.

Objetivos:

- Se pretende que el participante al finalizar el curso, conozca los conceptos básicos de la microbiología y pueda aplicarlos en el mejor desempeño del control microbiológico en la industria de alimentos y bebidas.

No. Participantes: Para la parte teórica 15 participantes y para la práctica 8.

Duración: 16 horas.

2.- MUESTREO Y MICROBIOLOGIA SANITARIA APLICADA AL CONTROL DE LAS BEBIDAS CARBONATADAS Y NO CARBONATADAS. NIVEL II "INTERMEDIO", PARA MICROBIÓLOGOS

Dirigido a:

Microbiólogos de planta, técnicos profesionales interesados en microbiología, personal técnico y profesional del área médico-biológico, jefes de calidad, coordinadores de calidad, responsables de laboratorio de microbiología.

Objetivos:

- Que el participante adquiera los conocimientos básicos en microbiología sanitaria y pueda ser capaz de aplicarlos en el diagnóstico microbiológico en la industria de bebidas.

No. Participantes: Para la parte teórica 15 participantes y para la práctica 8.

Duración: 16 horas.

3.- MICROSCOPIA DENTRO DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. NIVEL II "INTERMEDIO", PARA MICROBIOLOGOS

Dirigido a:

Microbiólogos de planta, técnicos profesionales interesados en microbiología, personal técnico y profesional del área médico-biológico, jefes de calidad, coordinadores de calidad, responsables de laboratorio de microbiología.

Objetivos:

- El participante adquiere la destreza del uso correcto del microscopio óptico, para dar un diagnóstico certero y oportuno, con la finalidad de tomar acciones preventivas y correctivas en la solución inmediata de problemas microbiológicos en planta.

No. Participantes: Para la parte teórica 15 participantes y para la práctica 8.

Duración: 16 horas.

4.- DIAGNÓSTICO MICROBIOLÓGICO PRESUNTIVO Y CONFIRMATIVO EN LA INDUSTRIA DE BEBIDAS. NIVEL III "AVANZADO", PARA MICROBIOLOGOS

Dirigido a:

Microbiólogos de planta, técnicos profesionales interesados en microbiología, personal técnico y profesional del área médico-biológico, jefes de calidad, coordinadores de calidad, responsables de laboratorio de microbiología.

Objetivos:

- Que el participante adquiera los conocimientos y las técnicas para realizar un diagnóstico microbiológico presuntivo (inmediato) y confirmativo de muestras problema en la industria de las bebidas con la finalidad de aplicarlos para la solución de problemas microbiológicos en

planta.

No. Participantes: Para la parte teórica 15 participantes y para la práctica 8.

Duración: 16 horas.

5.- TALLER DE HERRAMIENTAS BÁSICAS DE VALIDACIÓN DE PROCESOS PARA ASEGURAR LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA EN LA INDUSTRIA DE LAS BEBIDAS NIVEL III "AVANZADO", PARA MICROBIÓLOGOS

Dirigido a:

Microbiólogos de planta, técnicos profesionales interesados en microbiología, personal técnico y profesional del área médico-biológico, jefes de calidad, coordinadores de calidad, responsables de laboratorio de microbiología, gerentes de calidad y personal relacionado en la toma de decisiones en la solución de problemas microbiológicos de planta.

Objetivos:

- Al término del curso, el participante conocerá y aplicará las herramientas básicas para validar y re-validar los procesos que integran la producción de las bebidas carbonatadas, con la finalidad de asegurar la calidad microbiológica y su estabilidad en el mercado.

No. Participantes: 15 participantes.

Duración: 16 horas.

6.- MUESTREO Y MICROBIOLOGIA SANITARIA EN BEBIDAS DE FOUNTAIN

Dirigido a:

Microbiólogos de planta, personal técnico y supervisores de calidad de equipos fountain, coordinadores de calidad de equipos fountain, técnicos profesionales interesados en microbiología, jefes de calidad.

Objetivos:

- Al término del presente curso, el participante conocerá la flora microbiana presente en las bebidas Fountain y la importancia de evitar una contaminación cruzada, con la finalidad de brindar al consumidor una bebida sana.

No. Participantes: Para la parte teórica 15 participantes y para la práctica 8.

Duración: 16 horas.

7.- RESISTENCIA MICROBIANA EN EQUIPOS DE PROCESO

NIVEL III "AVANZADO", PARA MICROBIÓLOGOS

Dirigido a:

Microbiólogos de planta, técnicos profesionales interesados en microbiología, personal técnico y profesional del área saneamiento de planta, jefes de calidad y de producción, coordinadores de calidad y de procesos seguros, responsables de laboratorio de microbiología, gerentes de calidad y personal relacionado en la toma de decisiones en la solución de problemas microbiológicos de planta.

Objetivos:

- Que el participante adquiera los conocimientos básicos para poder identificar una contaminación declarada y realizar su caracterización, con la finalidad de tomar acciones preventivas para erradicarla.

No. Participantes: 15 participantes.

Duración: 8 horas.

8.- TALLER DE BUENAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO EN LA INDUSTRIA DE BEBIDAS.

Dirigido a:

Analistas de calidad, analistas de líneas-proceso, microbiólogos de planta, técnicos profesionales interesados en las BPL, jefes de calidad, coordinadores de calidad, responsables de laboratorio y personal relacionado en el diseño de programas de BPL.

Objetivos:

- Se pretende que al finalizar el presente curso, el analista conozca los aspectos importantes para desarrollar un programa de buenas prácticas en un laboratorio de control de calidad dentro de la industria de bebidas.

No. Participantes: 15 participantes.

Duración: 16 horas.

9.- TALLER BUENAS PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE CONTROL MICROBIOLÓGICO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Dirigido a:

Microbiólogos de planta, técnicos profesionales interesados en el desarrollo de programas de BPL en microbiología, jefes de calidad, coordinadores de calidad, responsables de laboratorio de microbiología.

Objetivos:

- Se pretende que con el presente curso, el analista conozca y desarrolle un programa de BPL-en el laboratorio de microbiología, con la finalidad de mejorar su desempeño y poder ofrecer resultados microbiológicos confiables.

No. Participantes: 15 participantes.

Duración: 16 oras.

10.- TALLER DE BUENAS PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE PRUEBAS FISCOQUÍMICAS, EN LA INDUSTRIA DE LAS BEBIDAS

Dirigido a:

Analistas de calidad líneas, analistas de proceso, analistas de procesos seguros, analistas de instrumentación, técnicos profesionales interesados en desarrollar programas de BPL, jefes de calidad y coordinadores de calidad.

Objetivos:

- Se pretende que con el presente curso, el analista conozca y desarrolle un programa de BPL-en el laboratorio de pruebas fisicoquímicas, con la finalidad de mejorar su desempeño y poder ofrecer resultados exactos, precisos que guarden la reproducibilidad y repetitividad analítica.

No. Participantes: 15 participantes.

Duración: 16 horas.

11.- TALLER DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN EN UNA PLANTA DE PRODUCCIÓN DE BEBIDAS.

Dirigido a:

Microbiólogos de planta, técnicos profesionales interesados en desarrollar programas de limpieza y sanitización de planta, saneadores, personal de producción encargados y relacionados con los procesos de sanitización en planta, jefes de calidad, coordinadores de calidad, analistas de procesos seguros, analistas de calidad.

Objetivos:

- Al término del presente curso, el participante será capaz de aplicar e interpretar un programa de limpieza y sanitización, con la finalidad de controlar la calidad microbiológica en los procesos de producción.

No. Participantes:15 participantes.

Duración: 16 horas.

12.- TRATAMIENTO Y PURIFICACIÓN DE AGUA PARA LA INDUSTRIA DE BEBIDAS CARBONATADAS Y AGUA PURIFICADA.

Dirigido a:

Analistas de calidad, analistas de tratamiento de agua, personal encargado del sistema de tratamiento de agua, analistas de procesos seguros, microbiólogos, jefes de calidad y coordinadores de calidad.

Objetivos:

- Al término del presente curso el participante aplicará las bases teóricas para desarrollar, mejorar y optimizar, el sistema de tratamiento de agua de la planta.

No. Participantes: 15 participantes.

Duración: 16 horas.

13.- TALLER DE MICROBIOLOGÍA PARA NO MICROBIÓLOGOS.

Dirigido a:

Analistas de calidad, responsables de área, jefes de calidad, gerentes, directores y personal ajeno al área de microbiología pero que estén relacionados con la información que emite el laboratorio de microbiología.

Objetivos:

- Que el participante adquiera el criterio para interpretar los resultados microbiológicos emitidos por el laboratorio, con la finalidad de apoyar a la mejor toma de decisiones en la solución de problemas en el aspecto microbiológico.

No. Participantes: 15 participantes.

Duración: 6-8 horas.

14.- BARRERAS TECNOLOGICAS PARA BAJAR LA DENSIDAD DE CARGA MICROBIANA EN LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS.

Dirigido a:

Analistas de calidad, responsables de área, jefes de calidad, gerentes, directores y personal ajeno al área de microbiología pero que estén relacionados con la información que emite el laboratorio de microbiología.

Objetivos:

- Que el participante adquiera las bases teóricas de cada una de las barreras que apoyan a bajar la densidad de carga microbiana en los procesos de producción de alimentos, con la finalidad de mantener el control microbiológico de los procesos.

No. Participantes: 15 participantes.

Duración: 16 horas.

15.- CONTROL MICROBIOLOGICO DE PRODUCTOS LÁCTEOS.

Dirigido a:

Analistas de calidad, responsables de área, jefes de calidad, gerentes, directores y personal ajeno al área de microbiología pero que estén relacionados con la información que emite el laboratorio de microbiología.

Objetivos:

- Que el participante adquiera los conocimientos básicos para la realización de los análisis microbiológicos de productos lácteos y su interpretación, para obtener procesos y productos inocuos. Se pretende que el participante al finalizar el curso, conozca los conceptos básicos de la microbiología y pueda aplicarlos en el mejor desempeño del control microbiológico en la industria de alimentos y bebidas.

No. Participantes: 15 participantes.

Duración: 16 horas.