



CURSO ONLINE
MODALIDAD E-LEARNING
SINCRÓNICO
AULA VIRTUAL

Capacitación Asociados Ciencia y Tecnología ACITEC LIMITADA,
le invita cordialmente a participar en el Curso Online:

**“DISEÑO DE ESTRATEGIAS PARA
LA PREVENCIÓN, CONTROL Y
MONITOREO DE LISTERIA
MONOCYTOGENES EN
CENTRALES FRUTICOLAS”**

Duración: 08 Horas

A desarrollarse en las siguientes fechas:

Curso N° 1: 16 y 17 de Junio

Curso N° 2: 22 y 23 de Junio

**“Actividad de Capacitación autorizada por el SENCE, para los efectos de franquicia tributaria de capacitación,
no conducente al otorgamiento de un título o grado académico”**

CODIGO SENCE: 12-38-0087-45

DURACION: 08 HORAS

→ No Pierdas la Oportunidad de Participar ←

CURSO ONLINE

**“DISEÑO DE ESTRATEGIAS PARA LA PREVENCIÓN, CONTROL Y
MONITOREO DE LISTERIA MONOCYTOGENES EN CENTRALES FRUTICOLAS”**

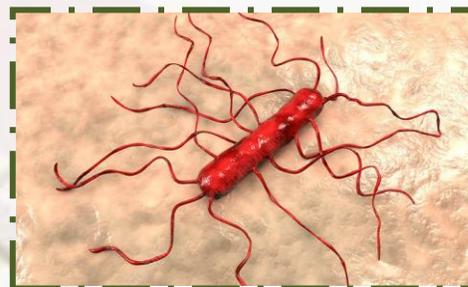
EXPOSITORES:

MARIA ESTHER JIRON GARCIA

Ingeniero en Alimentos
Universidad de Santiago

LORENA PARRAGUEZ RODRIGUEZ

Ingeniero Agrónomo
Universidad de Chile



OBJETIVO GENERAL

- ❖ **Comprender** la importancia en el **Control** de Listeria como **Indicador** de la Industria Alimentaria y de su **variante Listeria Monocytogenes** como **Patógeno** causante de importantes daños a la Salud de las Personas, Pérdidas Económicas y de Imagen Corporativa, entre otros.

ESTRATEGIA METODOLOGICA

**El curso / taller se desarrollara en modalidad ONLINE,
Aula Virtual ACITEC LTDA. E-Learning.**

REQUERIMIENTOS

- ❖ El participante debe contar con un computador u otro equipo tecnológico que incluya audio, video y conexión de internet banda ancha estable.

PROGRAMA PRIMER DÍA

I. MICROBIOLOGÍA GENERAL

- Definiciones fundamentales
- Desarrollo Histórico de la Microbiología en Alimentos
- Tipos y Clasificación de los microorganismos
- Características de los microorganismos de importancia en Alimentos
- Microorganismos Patógenos que pueden afectar las exportaciones

II. CARACTERÍSTICAS DE LA LISTERIA

- Especies del género Listeria
- Especies Patógenas
- Reservorio, fuentes de Listeria
- Transmisión y formas de la enfermedad
- Rutas de contaminación

DINÁMICA INTERACTIVA

III. ESPECIES PATÓGENAS: LISTERIA MONOCYTOGENES

- Características de crecimiento:
 - pH
 - Temperatura
 - Actividad de Agua
 - Salinidad
 - Oxígeno
 - Conservantes
- Factores que afectan a la supervivencia y multiplicación
- Límites de crecimiento
- Biofilms

PROGRAMA SEGUNDO DÍA

IV. REGULACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES PARA EL CONTROL DE LISTERIA: RSA, CODEX, DFA, OTROS.

- Ocurrencia en Alimentos
- Consecuencias Legales para la Industria

DINÁMICA INTERACTIVA

V. ESTRATEGIAS PARA LA PREVENCIÓN DE LISTERIA MONOCYTOGENES

- Prevenir el ingreso de Listeria a la planta
- Diseño higiénico de la Planta
- Diseño higiénico de los equipos de Proceso
- Evitar la contaminación cruzada de los alimentos
- Mantenimiento y saneamiento
- Programa de Limpieza y Sanitización: Estrategias de Control
- Higiene del personal

DINÁMICA INTERACTIVA

VI. CONTROL Y MONITOREO DE LISTERIA

- Zonificación y Monitoreo de Áreas de muestreo ambiental
- Monitoreo de Áreas de proceso y producto terminado según tipo de alimento y categoría de la planta procesadora.
- Frecuencia de Muestreo
- Biofilms: Formas de Detección

DINÁMICA INTERACTIVA

CONCLUSIONES Y CONSULTAS

DATOS IMPORTANTES

Valor por Participante	\$ 105.000.-
Incluye	Material de Apoyo Digital, además de Diploma de participación.
Código Sence	12-38-0087-45
Duración	08 Horas
Horarios	13:30 a 17:30 Horas (Ambos días) con un descanso de 10 minutos
Fechas de Realización	16 y 17 de Junio 2021 (1era Fecha) 22 y 23 de Junio 2021 (2da Fecha)
Rut ACITEC LTDA.	77.028.090-7
Dirección Oficina Central	9 ½ Oriente con 3 ½ Norte N° 49 - Talca
Datos Bancarios	Asociados Ciencia y Tecnología ACITEC Limitada Banco de Chile Cuenta Corriente: N° 41-78-929411 Rut ACITEC LTDA.: 77.028.090-7
Es responsabilidad de la empresa participante o de la OTIC, realizar el trámite de inscripción ante SENCE 2 días hábiles antes de su inicio.	

No Pierdas la Oportunidad de Participar

INFORMACIONES E INSCRIPCIONES**Fono: (71) 2-237742 / (71) 2-215827****Celular / WhatsApp: +5698885197 / +56939205885****capacitacionacitec@acitecchile.cl****secretariaacitec@acitecchile.cl**