

# Riesgos Físicoquímicos y Microbiológicos en alimentos

Registro STPS / Temario propuesto 12 h

## Objetivo

*Al finalizar el curso el participante identificará los riesgos físicoquímicos y microbiológicos en alimento así como los controles que debe implementar para garantizar la producción de alimentos inocuos.*

## Contenido

- 1.- Clasificación de riesgos físicoquímicos y microbiológicos en alimentos.
- 2.- Riesgos físicos: Fuentes de riesgos físicos y controles para evitar riesgos físicos.
- 3.- Riesgos químicos: Fuentes de riesgos químicos y controles para evitar riesgos químicos.
- 4.- Factores de procesamiento que afectan el crecimiento microbiano (CHATTO).
- 5.- Factores de procesamiento que afectan el crecimiento microbiano.
- 6.- Medidas para controlar el crecimiento microorganismos en alimentos.
- 7.- Clasificación de microorganismos perjudiciales en alimentos.
- 8.- Factores determinantes en la transmisión de enfermedades transmitidas por alimentos.
- 9.- Planes de muestreo de acuerdo a la ICMSF.
- 10.- Estudio de casos.