



DIPLOMADO

MICROBIOLOGÍA AVANZADA Y MUESTREO AMBIENTAL DE PATOGENOS

Domina las herramientas clave que ayudarán a elevar la gestión preventiva y las decisiones basadas en riesgo en la vigilancia ambiental de patógenos de interés.

Este programa fortalecerá tus conocimientos y habilidades para mejorar la comprensión de la ecología y resistencia térmica de patógenos, y diseñar planes de monitoreo ambiental basados en riesgo, así como la toma de decisiones oportunas para elevar la prevención de fallas e incidentes de calidad e inocuidad de los alimentos.



Al finalizar este diplomado, el participante estará capacitado para:

Validar procesos de limpieza y desinfección:

Implementar metodologías rigurosas que aseguren la eliminación efectiva de contaminantes en las líneas de producción.



Comprender la ecología microbiana:

Analizar el comportamiento, supervivencia y resistencia térmica de los principales microorganismos patógenos de impacto en la industria alimentaria.

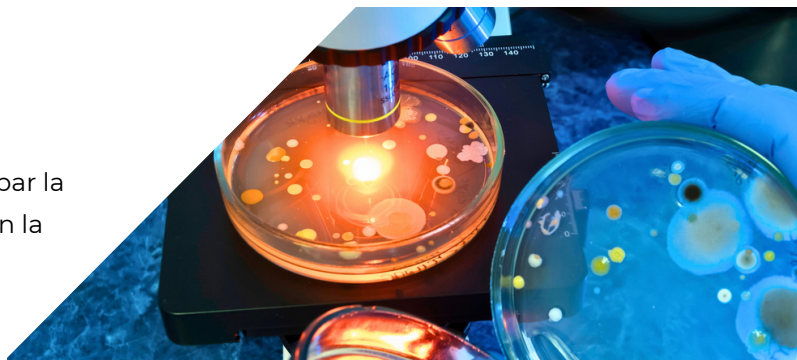
Diseñar e implementar planes de monitoreo ambiental:

Estructurar programas preventivos adaptados a la matriz alimentaria específica y al perfil de riesgo de cada proceso.



Aplicar la microbiología predictiva:

Utilizar herramientas analíticas avanzadas para anticipar la conducta microbiana y tomar decisiones proactivas en la gestión de la calidad e inocuidad.



CONTENIDO



Módulo 1. Programa de Limpieza y Desinfección (1a. sesión)

Objetivo: Desarrollar competencias para planificar, ejecutar, verificar y validar los programas de saneamiento que aseguren la inocuidad de las instalaciones.

Temas clave:

1. Principios de limpieza y desinfección en plantas de alimentos.
2. Selección y manejo seguro de productos químicos de saneamiento.
3. Evaluación de riesgos para el diseño de programas de limpieza y saneamiento.
4. Métodos de verificación y registro de eficacia del saneamiento
5. Validación de los métodos de limpieza y desinfección



Fecha:

8 de Octubre



Horario:

10:00 a 13:00 hrs. (UTC-6 Ciudad de México)

Módulo 1. Monitoreo Ambiental (2a. sesión)

Objetivo: Capacitar en técnicas y herramientas para evaluar la higiene de superficies, equipos y ambientes, asegurando la seguridad de la producción.

Temas clave:

1. Diseño de planes de monitoreo ambiental según áreas de riesgo, procesos y productos.
2. Métodos de muestreo y tipos de indicadores microbiológicos.
3. Interpretación de resultados y toma de decisiones correctivas.
4. Documentación, trazabilidad y reportes de monitoreo.
5. Integración del monitoreo ambiental con programas de inocuidad y mejora continua.



Fecha:

9 de Octubre



Horario:

10:00 a 13:00 hrs. (UTC-6 Ciudad de México)

Módulo 2. Ecología Microbiana y factores que afectan el crecimiento (3ª y 4a sesión)

Objetivo: Comprender la microbiología de alimentos para controlar la presencia de microorganismos y su impacto en la inocuidad.

Temas clave:

1. Estructura y características de microorganismos de importancia alimentaria.
2. Factores que afectan el crecimiento microbiano en alimentos.
3. Biofilms y nichos microbiológicos
4. Alimentos que favorecen el desarrollo de ciertos microorganismos
5. Métodos de detección y cuantificación de microorganismos



Fecha:

13 y 14 de Octubre



Horario:

10:00 a 13:00 hrs. (UTC-6 Ciudad de México)

Módulo 3. Los Microorganismos Patógenos de mayor relevancia (5ª y 6a sesión)

Objetivo: Identificar los riesgos críticos asociados a patógenos y estrategias de prevención.

Temas clave:

1. Principales patógenos en la industria alimentaria y sus características.
2. Fuentes de contaminación y rutas de transmisión.
3. Enfermedades transmitidas por alimentos y consecuencias regulatorias.
4. Producción de toxinas.
5. Estrategias de control y mitigación en procesos productivos.
6. Evaluación de riesgos microbiológicos y toma de decisiones basadas en evidencia y ciencia.
7. Casos de estudio, brotes relevantes en sectores de la cadena de alimentos.



Fecha:

22 y 23 de Octubre



Horario:

10:00 a 13:00 hrs. (UTC-6 Ciudad de México)

Módulo 4. Microorganismos y sus mecanismos de supervivencia (7a sesión)

Objetivo: Comprender los mecanismos de supervivencia y resistencia de los microorganismos, particularmente los esporulados, para evaluar su comportamiento ante procesos térmicos y establecer controles efectivos de inocuidad.

Temas clave:

1. Esporulados
2. Resistencia térmica
3. Concepto de letalidad
4. Supervivencia a procesos térmicos



Fecha:

28 de Octubre



Horario:

10:00 a 13:00 hrs. (UTC-6 Ciudad de México)

Módulo 4. Microbiología predictiva (8a sesión)

Objetivo: El podrá identificar cómo modelar el comportamiento de los microorganismos, predecir desviaciones y apoyar al sistema de gestión.

Temas clave:

1. Microbiología predictiva
2. Modelos de crecimiento.
3. Interpretación de resultados y toma de decisiones correctivas.



Fecha:

29 de Octubre



Horario:

10:00 a 13:00 hrs. (UTC-6 Ciudad de México)

INVERSIÓN

\$ 9,500 + IVA
ó \$ 550 Dólares

*Precio por participante

FORMAS DE PAGO:



Transferencia bancaria

APROVECHE LA OFERTA

Registro de **3 participantes**

Se otorga 1
lugar adicional
SIN COSTO.

Registro de **5 participantes**

Se otorgan 2
lugares adicionales
SIN COSTO.

Registro de **10 participantes**

Se otorgan 5
lugares adicionales
SIN COSTO.

OBSERVACIONES IMPORTANTES:

- Diplomado en modalidad virtual.
- Cada sesión será grabada y se dará acceso a los participantes que no hayan podido tomar las sesiones en vivo para que puedan cursar el módulo que necesiten.
- Cada módulo requiere de la aplicación de talleres de comprensión vía portal web Delcen Academy.
- Los participantes deberán presentar examen de conocimientos en cada módulo.
- Se requiere del 80 % de aprobación en cada examen para la entrega de certificado de conocimientos y competencias técnicas.
- Los criterios de evaluación consideran: (1) Asistencia y permanencia en el módulo educativo, (2) Demostración de comprensión de conceptos y participación en talleres y (3) resultados del examen de cada módulo.

En diplomados cerrados para corporaciones multiplantas, pueden diseñarse en modalidad virtual y presencial con agenda especial a definir para actividades en línea y visitas a planta, la cual se establecerá de común acuerdo.



Delcen
Consulting Group

¡REGÍSTRATE AQUÍ!

SOLICITE MÁS INFORMACIÓN



+52 800 953 05 23



www.delcen.com



info@grupodelcen.com



[delcen.foodsafety](https://www.instagram.com/delcen.foodsafety)



[delceninocuidadalimentaria](https://www.facebook.com/delceninocuidadalimentaria)



[grupo-delcen](https://www.linkedin.com/company/grupo-delcen)



[delceninocuidad](https://twitter.com/delceninocuidad)