Formación en seguridad alimentaria

Microbiología alimentaria aplicada

Una jornada para comprender los microorganismos que cuentan en su fábrica y utilizar correctamente sus resultados de análisis. Patógenos, flora de alteración e indicadores, factores de crecimiento, criterios microbiológicos, planes de muestreo y vida útil se explican sin jerga, a partir de sus productos y de sus boletines de laboratorio, para equipos de calidad, producción e I+D que no son microbiólogos.

Duración : 1 día

Objetivos

1. Distinguir microorganismos patógenos, de alteración e indicadores, y lo que revela cada uno
2. Explicar el efecto de la temperatura, el pH, la actividad del agua y la atmósfera sobre su crecimiento
3. Leer un boletín de análisis y compararlo con los criterios microbiológicos aplicables
4. Construir un plan de muestreo coherente para las materias primas, el entorno y los productos terminados
5. Evaluar una vida útil y reconocer cuándo hace falta un estudio específico

Programa

Día 1 — mañana

• Bacterias, levaduras, mohos, virus: lo que distingue un peligro de una alteración

• Patógenos principales según el sector: Salmonella, Listeria, Escherichia coli productores de toxina Shiga, Clostridium botulinum, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus

• Factores de crecimiento y de supervivencia: temperatura, pH, actividad del agua, conservantes, atmósfera

• Indicadores de higiene: flora total, enterobacterias, coliformes, levaduras y mohos

Día 1 — tarde (taller)

• Criterios de seguridad alimentaria y criterios de higiene del proceso: el ejemplo del Reglamento (CE) n.º 2073/2005

• Planes de muestreo de dos y tres clases, elección del laboratorio y de los métodos

• Vida útil: enfoque documental, ensayos de envejecimiento, pruebas de crecimiento

• Taller: interpretación de sus boletines de análisis y revisión de su plan de análisis

Metodología

• Exposiciones ilustradas con incidentes y retiradas por contaminaciones

• Lectura de sus boletines de análisis y de sus fichas de especificaciones

• Ejercicio de decisión sobre un plan de muestreo de tres clases

• Cuestionario tras la mañana y prueba al final de la jornada

Evaluación y documentos

Cuestionario de mitad de jornada y prueba de conocimientos, evaluación en caliente a J+1. Certificado numerado verificable en línea; informe de formación y propuestas de ajuste de su plan de análisis entregados a la empresa.

Materiales bilingües para cada participante; cada formación presencial incluye su gemelo digital en OmniLearn.

Conviene saber

Para aplicar estas bases al entorno de producción, véase « Plan de vigilancia ambiental (Listeria) ». La formación « Validación de procesos: térmico, pH, aw » prolonga el apartado sobre los factores de crecimiento.

Información práctica

Duración	1 día
Público	Calidad, I+D, producción, laboratorio interno
Requisitos previos	Ningún requisito previo
Número de participantes	Grupos de 6 a 12 participantes, en la empresa
Formato	En la empresa, presencial en sus instalaciones
Idioma	Francés, darija o inglés; materiales bilingües
Financiación	Contratos especiales de formación de la OFPPT (TFP), GIAC, Maroc PME: preparamos los expedientes con usted, sin coste adicional.
Personalización del programa	Programa adaptado a sus procedimientos, sus equipos y su público

Preguntas frecuentes

¿Hace falta formación científica para seguir la jornada?
No. Está concebida para responsables de calidad, producción e I+D que no son microbiólogos. Cada noción se explica a partir de ejemplos de fábrica.

¿Qué diferencia hay con una formación de técnico de laboratorio?
Esta jornada no trata los métodos de análisis. Enseña a elegir qué analizar, con qué frecuencia y en qué laboratorio, y después a decidir a partir de los resultados.

¿Se puede trabajar con nuestros resultados de análisis?
Sí. Envíe antes de la sesión sus planes de análisis y algunos boletines recientes, incluidos resultados no conformes; sirven de soporte al taller.

¿Puede financiarse esta formación?
Impartida en su empresa, puede incluirse en su plan de formación y acogerse a los contratos especiales de formación de la OFPPT, según las normas vigentes. El expediente se prepara con usted.