Microbiología alimentaria: gestión de riesgos asociados a contaminantes

Descripción

Modalidad

- 100% Online

Duración

- 20 horas

Calendario

- ——-CONVOCATORIAS DE INICIO———
- Convocatoria: 1-5 cada mes
- Convocatoria:15-20 cada mes
- Si desea iniciar en fechas diferentes, contacte con nosotros.

Precios

- Colegiados COLQUIMUR: 100 €
- Precolegiados COLQUIMUR: 100 €
- Asociados ASOQUIMUR: 100 €

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

- Otros: 130 €

Formación Online

Formación In Company

Bonificado por FUNDAE

Campus Virtual

Matricúlate ahora

Lugar de impartición

Campus Virtual Colquimur-COLQUIMURFORMACION

Objetivos

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

El curso tiene como objetivo gestionar los riesgos asociados a contaminantes microbiológicos, químicos y físicos en empresas alimentarias mediante su identificación, evaluación y control en los procesos productivos

Dirigido a:

Dirigido a responsables y técnicos de calidad, personal de laboratorio, responsables de producción y mandos intermedios del sector alimentario que deseen reforzar sus conocimientos en control de contaminantes microbiológicos, químicos y físicos y en la gestión de riesgos en los procesos productivos

Metodología

- 100% ONLINE

Este curso se imparte en la Modalidad On-line, a través de nuestro Campus Virtual. Tiene un enfoque práctico donde se destaca la atención directa de un tutor especiliasta en la temática del curso, herramientas de aprendizaje para asegurar la aplicación profesional de las competencias descritas en el curso.

El tiempo de realización será de 4 semanas, no siendo necesario agotar el plazo para la finalización del curso. En caso de ser necesario ampliar el plazo, podrá solicitarlo al centro.

Programa

1. **Fundamentos de microbiología alimentaria**
    - Introducción a la microbiología alimentaria.
    - Microorganismos de interés en alimentos.
    - Alteración vs. patogenicidad
    - Concepto de peligro y riesgo.
    - Introducción al análisis de riesgos.
    - Resumen.
2. **Factores que influyen en el crecimiento microbiano**.
    - Introducción.
    - Factores intrínsecos.
    - Factores extrínsecos.
    - Factores Implícitos.
    - Interacción alimento-microorganismo.
    - Aplicación al análisis de riesgos.
    - Resumen.
3. **Patógenos alimentarios y evaluación del riesgo**
    - Salmonella spp.

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

- Listeria. monocytogenes.
- Escherichia coli patógena.
- Staphylococcus aureus.
- Clostridium spp.
- Resumen.

4. **Evaluación del riesgo microbiológico**
   - Introducción.
   - Dosis infectiva.
   - Poblaciones vulnerables.
   - Tipo de alimento y nivel de riesgo.
   - Clasificación del riesgo.
   - Resumen.
5. **Contaminación microbiológica en procesos productivos**
   - Riesgo microbiológico.
   - Fuentes de contaminación microbiológica.
   - Contaminación cruzada.
   - Diseño higiénico de instalaciones.
   - Control ambiental: monitoreo del entorno.
   - Resumen.
6. **Planes de muestreo y criterios microbiológicos**
   - Planes de muestreo.
   - Reglamento (CE) 2073/2005.
   - Criterios de seguridad e higiene.
   - Interpretación de resultados.
   - Tendencias y análisis histórico.
   - Resumen.
7. **Contaminantes químicos en alimentos**
   - Residuos de pesticidas y plaguicidas.
   - Metales pesados.
   - Micotoxinas.
   - Contaminantes de proceso (acrilamida, HAPs).
   - Migración de materiales en contacto con alimentos.
   - Evaluación del riesgo químico y toma de decisiones.
   - Resumen.
8. **Contaminantes físicos y cuerpos extraños**
   - Tipos de contaminantes físicos.
   - Origen y prevención.
   - Sistemas de detección (detectores de metales, rayos X).
   - Gestión de reclamaciones.
   - Resumen.
9. **Gestión de no conformidades e incidencias**
   - No conformidades microbiológicas y químicas.
   - Inmovilización y retirada de producto.
   - Investigación de causa raíz (RCA).
   - Acciones correctivas y preventivas (CAPA).

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

- Comunicación interna y externa.
- Registro y documentación de la incidencia.
- Resumen.

10. **Integración en sistemas de autocontrol y cultura de seguridad alimentaria**
    - Integración del control de contaminantes en el APPCC.
    - Cultura de seguridad alimentaria.
    - Auditorías y controles oficiales.
    - Mejora continua.
    - Enfoque preventivo integral.
    - Resumen.

Profesorado

Dª. Natividad Ruiz Silla

Ingeniera Química. Especialidad Industria Alimentaria. Gestora de sistemas de calidad y seguridad alimentaria. Auditorías, normativas. Colegiada en COLQUIMUR.

Financiación y Bonificaciones

Bonificación para Trabajadores de Empresas

Desde el Colegio Oficial de Químicos de Murcia gestionamos los trámites necesarios para la **BONIFICACIÓN** a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDAE). Los interesados en la bonificación deberán contactar lo antes posible y con la anterioridad suficiente para realizar las gestiones.

En este caso el precio correspondiente para solicitar la bonificación será el de **“GENERAL”.**

Descuentos

Solicita Pago fraccionado

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

Bonificado FUNDAE
hasta el 100%

¿A qué tipo de colectivo pertenece?

Elija el tipo de colectivo para conocer su precio.

Sector General ▼ GeneralColegiados y Asociados COLQUIMURPrecolegiados COLQUIMUR

Convocatoria 1-5 del mes15-20 del mes

Microbiología alimentaria: gestión de riesgos asociados a contaminantes cantidad

1

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

Matricúlate ahora

Pago seguro con
certificado SSL

5% Dto.para Desempleados

Certificado Oficial emitido por COLQUIMUR

Preguntas frecuentes

Ya he hecho mi pedido ¿cuando puedo empezar?

Una vez formalizada la matrícula, recibirás un correo de bienvenida donde se te informará de los plazos de realización y el nombre del tutor.

Cómo accedo al campus virtual COLQUIMUR

https://www.campuscolquimurformacion.com/ / Insertar el usuario y contraseña que enviamos por email una vez matriculado en el curso

5% de descuento para desempleados

Los desempleados podrán aplicar el CUPON DESCUENTO: des5

Cómo bonificar el curso por FUNDAE

Para solicitar la bonificación de nuestros cursos, debeis señalar en la compra del curso la opción del precio **FUNDAE** y nuestro departamento de formación se pondrá en contacto con el interesado para iniciar las gestiones pertinentes.

Realizamos todos los trámites para la gestión y bonificación del crédito de formación de las empresas. Más de 20 años de experiencia gestionando planes de formación bonificados nos permiten

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

asesorar con toda garantía en la gestión de la formación programada por las empresas.

Cumplimos con toda la normativa vigente y realizamos los trámites a través de la aplicación telemática de Fundae

Nos ocupamos de toda la documentación bien como entidad organizadora, impartidora o solo gestión externa.

También te puede interesar

Empresas que confían en COLQUIMUR

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

Colquimur

escuela de negocios

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

UNIVERS
DE MUR

almabe
GABINETE TÉCNICO

IDuQC
LABORATORIOS

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

Fecha de creación
05/05/2026

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia