



SISTEMA DE  
GESTIÓN OTEC  
Certificación NCh 2728  
RI 9000-2150



**masambiente**  
capacitación

## Curso-Taller “La Contaminación en los Productos Cárnicos y su Control”



Código SENCE: 12-37-9624-99



Duración: 8 horas cronológicas

### Objetivos:

Aplicar los fundamentos y conceptos básicos para evitar la contaminación de la carne y productos cárneos por microorganismos, con especial preocupación por la Listeria, ingredientes mal utilizados en el procesamiento y la importancia de una adecuada utilización de la trazabilidad para controlar el proceso de producción.

### Dirigido a:

Ejecutivos, profesionales, técnicos, supervisores, manipuladores de alimentos, encargados de plantas, encargados de la calidad, involucrados en la elaboración de productos cárnicos.

### Contenidos:

#### MÓDULO I: REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS Y SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

Reglamento Sanitario de los Alimentos, artículos referidos a las carnes y cecinas. Sistemas de Aseguramiento de la Calidad: Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de Manufactura, Sistema HACCP y su aplicación en el procesamiento de la carne y productos cárneos.

#### MÓDULO II: MECANISMOS DE CONTROL DE AGENTES CONTAMINANTES

Nociones básicas de microbiología en alimentos. Principales agentes biológicos contaminantes en el procesamiento de la carne y elaboración de productos cárnicos. Listeria: características y problemas que acarrea su presencia, su control en la producción de alimentos. Principales mecanismos de contaminación en las distintas áreas y zonas de una planta faenadora. Medidas higiénicas de los trabajadores.

#### MÓDULO III: PELIGROS POR MAL USO DE PRODUCTOS

Materias primas e ingredientes utilizados en la industria de productos cárnicos. Descripción, propiedades y manejo de los productos.

#### MÓDULO IV: TRAZABILIDAD EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS

La trazabilidad: en qué consiste, su importancia para proteger la salud de los consumidores y en el control del proceso de producción.

Empresa certificada por IRAM Chile bajo la Norma NCh 2728, RI 9000 – 2150  
[www.masambiente.cl](http://www.masambiente.cl)

Dirección: El Cobre 807-T, Ñuñoa, Santiago.  
Teléfono: (56 2) 2 41 81 396  
E-mail: [masambiente@masambiente.cl](mailto:masambiente@masambiente.cl)

