



Curso: Sistema de monitoreo N60 para E. coli O157:H7, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría por email o Whatsapp sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 8 horas

Instructor: Médico Veterinario con más de 15 años de experiencia en el sistema N60 para la prevención y control de E. coli.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá el sistema de monitoreo N60 para la detección y control de *E. coli* O157:H7, de acuerdo con lo descrito por la FSIS Dir 10,010.1-rev.3

Requisitos del participante: ninguno

Dirigido a:

- Jefes de laboratorio y control de calidad
- Microbiólogos y personal operativo de laboratorio

Temario general.

1. Introducción al Sistema N60 para la prevención y control de E. coli

- Antecedentes
- Qué es un muestreo
- Que es una muestra
- Tipos de muestreo
- Objetivo del muestreo

2. Muestreo microbiológico de los alimentos

- Requerimientos para análisis microbiológicos
- Factores que determinan la calidad microbiológica de los alimentos
- Planes de muestro
- Selección del plan de muestreo con base en los riesgos a la salud



3. E. coli

- ¿Qué es la E.coli?
- Clasificación de la E. coli por su patogenicidad
- Importancia de la E coli O157:H7 y otras STEC
- Impacto en la salud pública

4. Muestreo N60

- ¿Qué es y por qué se llama así?
- Metodología de muestreo (toma de muestra)
- Identificación y envío de muestra
- Porqué se realiza de esta manera
- Cuál es su alcance y campo de aplicación del sistema de monitoreo N60
- Ventajas y desventajas

5. Monitoreo y diagnóstico del muestreo N60

- Consideraciones generales para la obtención de la muestra
- Muestreo de rutina
- Elegibilidad de muestra
- Interpretación de resultados
- Muestreo de seguimiento

6. Manejo de presuntos positivos y positivos confirmados del muestro N60

- Plan de Acción de la empresa
- Verificación
- Acciones correctivas que garanticen el cumplimiento
- Medidas preventivas y como se realizarán
- Disposición del producto no conforme

7. Interrelación del muestreo N60 con el plan HACCP

8. Conclusiones

Metodología: 50% teórico, 50% práctico