

# MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS.



## OBJETIVOS

Al finalizar el curso el alumno tendrá conocimientos sobre la microbiología de los alimentos, reconociendo los tipos de microorganismos relacionados con la industria alimentaria, las técnicas de detección y cuantificación, así como el posible deterioro que producirían en los mismos.

## DIRIGIDO A

Consultores y técnicos de calidad de empresas de la industria alimentaria, responsables y técnicos de laboratorio y cualquier profesional con interés en la Microbiología alimentaria.

## DOCENCIAS / TUTORÍAS

**Celia Crespo.** Técnica consultora de **Estandar, gestión Alimentaria, S.L.** Doctora en Biología. Consultora de sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria. Formadora de personal de empresas de alimentación en materia de seguridad alimentaria.

## MODALIDAD

Online

## DURACIÓN y FECHAS

120 horas

Del 13/09/2017 al 31/12/2017

## PRECIO

585€

## INSCRIPCIÓN

La fecha límite para la inscripción es de siete días naturales antes del inicio de la acción formativa.

El envío de la solicitud de inscripción supone la reserva de plaza. La inscripción definitiva será confirmada por **estandar gestión alimentaria**.

## CONTENIDOS

### I. HISTORIA, ORIGEN Y TIPOS DE MICROORGANISMOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Principales microorganismos asociados a la industria alimentaria. Características generales y clasificación.

### II. MULTIPLICACIÓN DE LOS MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS

- Bacterias y virus: multiplicación, factores, sistemas de detección.

### III. MÉTODOS MICROBIOLÓGICOS BÁSICOS

- Microscopía, cultivos, recuentos, viabilidades, identificación.

### IV. EXAMEN MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS

- Alimentos y ambiente: muestreos, técnicas y métodos.

### V. TÉCNICAS AVANZADAS

- Métodos inmunológicos, moleculares, etc.

### VI. MICROORGANISMOS DE IMPORTANCIA SANITARIA: PRODUCTORES DE TOXINAS

- *Staphylococcus aureus*, *Clostridium botulinum*, etc...

### VII. MICROORGANISMOS DE IMPORTANCIA SANITARIA: ESPECIES INVASIVAS

- *Salmonella*, *Shigella*, etc...

### VIII. VIRUS Y PRIONES

### IX. DETERIORO Y ALTERACIONES MICROBIANAS DE LOS ALIMENTOS

- Productos lácteos, cárnicos, de la pesca, vegetales, etc.

### X. FERMENTACIONES ALIMENTARIAS

- Tipos de fermentación en los distintos tipos de alimentos.

## CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que lo hayan completado recibirán el certificado correspondiente.