

MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS.

Solicitada la acreditación a la Comisión de Formación Continuada de las profesiones Sanitarias de la Comunidad Autónoma de Galicia con fecha 18 de enero de 2018



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

100 horas

Del 27/03/2018 al 07/08/2018

PRECIO

685€

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

EXAMEN MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS

- Métodos de muestreo, toma y preparación de la muestra
- Técnicas básicas de microbiología de alimentos.

TÉCNICAS AVANZADAS

- Métodos inmunológicos y moleculares

MICROORGANISMOS DE IMPORTANCIA SANITARIA: PRODUCTORES DE TOXINAS

- *Staphylococcus aureus*, *Clostridium botulinum*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *E. coli*, Vibrios, Aeromonas Pleisomonas, Algas y hongos toxigénicos.

MICROORGANISMOS DE IMPORTANCIA SANITARIA: ESPECIES INVASIVAS

- *Salmonella*, *Shigella*, *Yersinia enterocolitica*, *Campylobacter spp.*, *L. monocytogenes*, *Brucella spp.*, *Mycobacterium spp.*

VIRUS Y PRIONES

- Virus, Hepatitis A, Hepatitis E, Gastroenteritis viral, Norovirus, Rotavirus, Priones.

DETERIORO Y ALTERACIONES MICROBIANAS DE LOS ALIMENTOS

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

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.