

MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA PAR ANO MICROBIÓLOGOS

Dirigido a

Responsables y técnicos del departamento de calidad de la industria agroalimentaria, personal técnico de laboratorios de análisis de alimentos, consultores especializados en seguridad alimentaria, licenciados en tecnología de los alimentos.

OBJETIVOS

- Adquirir las bases de la microbiología alimentaria
- Conocer los peligros y riesgos microbiológicos y cómo gestionarlos
- Familiarizarse, a nivel teórico y práctico, con los diferentes métodos analíticos empleados en los laboratorios: normas ISO y métodos alternativos. Manejo e interpretación de la legislación vigente
- Aprender a interpretar los resultados de los análisis microbiológicos

TEMARIO

1. Ecología microbiana de los alimentos. Factores limitantes del crecimiento microbiano. Microorganismos patógenos e indicadores
2. Muestreo: planes y técnicas de muestreo en alimentos, ambientes, superficies y manipuladores en industrias agroalimentarias. Muestreo oficial
3. Biotecnología aplicada a la seguridad alimentaria. Métodos de conservación y de inactivación microbiana
4. Métodos y técnicas oficiales en el análisis microbiológico de alimentos. Métodos ISO, legislación

MODALIDAD E-LEARNING:

- Después de cada módulo se debe responder un test de autoevaluación para ver si se han adquirido los conocimientos de la lección.
- Al final de todo el curso se deberá responder un Test Final sobre todo el curso entero de "Microbiología alimentaria para no microbiólogos".
- Antes de iniciar cualquiera de las partes del curso es recomendable imprimir los apuntes del módulo, para seguir mejor la lección y poder apuntar notas y aclaraciones.
- Dentro del Aula virtual e-learning en el apartado "Material adicional" hay varios documentos adjuntos que también se deben imprimir, contiene información adicional necesaria para poder seguir el curso.

DURACIÓN: 30 horas