

Curso de microbiología para alimentos, registrado ante STPS.

Incluye material del participante, bolígrafo, reconocimiento con valor curricular, formato DC-3 para los participantes que aprueben el curso, servicio continuo de café, galletas.

Duración: 8 horas

Horario: 9:30 – 17:30 horas

Requisito del participante: Traer USB

Sede: Buenavista #258, Col. Lindavista, delegación Gustavo A. Madero. México, DF.

Instructor: Ingeniero en alimentos, con más de 15 años de experiencia en inocuidad alimentaria.

Objetivo: El participante conocerá los principios de microbiología utilizados en la industria de alimentos, para el almacenamiento, control de calidad e inocuidad del producto.

Dirigido a:

- Jefes de laboratorio
- Coordinadores y miembros del equipo HACCP
- Personal de control de calidad, producción y almacenes
- Personal de investigación y desarrollo

Temario general:

1. Introducción a la Microbiología de los alimentos

- La Microbiología como ciencia
- Historia de la Microbiología
- Importancia de la Microbiología de alimentos

2. Grupos de microorganismos

- Células procarióticas
- Células eucarióticas
- Crecimiento microbiano
- Bacterias
- Hongos
- Levaduras
- Virus
- Priones

3. Factores que influyen en el crecimiento de los alimentos

- Factores intrínsecos
- Concentración de nutrientes
- Actividad de agua

Buenavista # 258, Col. Lindavista, Gustavo A. Madero, Distrito Federal. C.P. 07300.

Tel. (0155) 5367-8683 y 5586-4043

Email: info@mcgmexico.com

<http://www.mcgmexico.com>



- pH
- Potencial Redox
- Agentes antimicrobianos
- Estructuras biológicas
- Factores extrínsecos
- Temperatura
- Humedad relativa
- Presencia y concentración de gases
- Presencia y actividad de otros microorganismos

4. Microorganismos que alteran a los alimentos

- Mesófilos
- Psicrófilos
- Termófilos
- Halófilos
- Xerófilos
- Osmófilos

5. Microorganismos patógenos

- Bacterias patógenas
- Coliformes totales
- Coliformes fecales
- Tinción de Gram
- Virus
- Parásitos
- Protozoarios
- Nematodos
- Platelminetos

6. Análisis microbiológico de los alimentos

- El laboratorio de microbiología
- Instalaciones y equipo
- Material e instrumental.
- Muestreo
- Técnicas de cultivo
- Interpretación de resultados

7. Control de la contaminación microbiológica

- Fuentes de contaminación
- Medidas preventivas
- Buenas Prácticas de Manufactura
- Efectividad de las medidas de control
- Microorganismos indicadores

16. conclusiones