



Curso: Principios de microbiología para alimentos

Descripción del curso

Introducción:
PENDIENTE

Objetivos:

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 e investigación y desarrollo.

Instructor: Con más 15 años de experiencia en microbiología de alimentos.

8h

De duración

Metodología: 40% teoría – 60% ejercicios y casos prácticos

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 microorganismos

- Factores intrínsecos
- Concentración de nutrientes
- Actividad de agua
- 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

8. Legislación alimentaria

- Normas Oficiales Mexicanas
- Normas Internacionales