Programa Formativo

ACCIÓN DE FORMACIÓN:

CURSO MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS

DURACIÓN:

14.00 horas [6.00 hora(s) teórica(s) y 8.00 hora(s) práctica(s)]

OBJETIVO GENERAL:

PROPÓSITO:

DIRIGIDO A:

UNIDADES PROGRAMÁTICAS

UNIDAD 1: Tipos de microorganismos

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Identificar los distintos tipos de microorganismos en cuanto a sus características e importancia en la industria alimentaria.	"1,1) Origen a la Microbiología Moderna. 1.2) Microorganismos que causan cambios en los alimentos. Ejemplos. 1.3 Factores que influyen en el desarrollo de los microorganismos. Ejemplos. Discusión de situaciones. 1.4) Describir la dinámica de crecimiento de las bacterias. Ejercicio de fijación. 1.5) Metodología para identificar las bacterias Gram+ y las Gram -. Ejercicio de aplicación."	2.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (4.00 horas totales)

UNIDAD 2: Influencia de los microorganismos

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Reconocer la influencia de los microorganismos en el deterioro y preservación de los alimentos.	"2,1) Causas de contaminación y de deterioro más comunes en los alimentos. Ejercicio de Aplicación. 2.2) Métodos de preservación de los alimentos. Aplicaciones. Discusión de casos donde se simula contaminación de un alimento por incorrecta aplicación del método de preservación."	1.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (3.00 horas totales)

UNIDAD 3: Manipulación de alimentos

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Analizar la interrelación entre la manipulación de alimentos, la higiene y el saneamiento con los microorganismos.		1.00 horas teóricas y 1.00 horas prácticas (2.00 horas totales)

Programa Formativo (cont.)

UNIDAD 4: Relación de la microbiología con la Higiene y el Saneamiento

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Comprender la relación de la microbiología con la Higiene y el Saneamiento	"4,1) Relación de la Microbiología con la Higiene y el Saneamiento: procesos de limpieza y desinfección y su efecto sobre los microorganismos. Factores a considerar y métodos para una desinfección eficaz. Ejercicios de aplicación. 4.2. Verificación microbiológica del saneamiento. Aplicaciones"	1.00 horas teóricas y 1.00 horas prácticas (2.00 horas totales)

UNIDAD 5: Relación de la microbiología con la Higiene y el Saneamiento

OBJETIVO	CONTENIDO	DURACIÓN
Aplicar la metodología de relación de la microbiología con la Higiene y el Saneamiento para la detección de microorganismos en la industria alimentaria.	"5,1) Objetivos del Control Microbiológico. Aplicación del Control microbiológico. Ejemplos. 5.2) Requisitos para el laboratorio de microbiología, los equipos y materiales, los medios de cultivo y el personal que en el labora. Ejercicios de aplicación. 5.3) Técnicas de muestreo, preparación de muestras y diluciones. Ejercicios de aplicación. 5.4) Procedimientos y materiales para el control microbiológico del agua, materias primas y productos terminados. Identificación de microorganismos de interés. Ejemplos de aplicación. Estudio de casos."	1.00 horas teóricas y 2.00 horas prácticas (3.00 horas totales)