



MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Duración: 60 horas

Precio: 250 euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:



Requisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE MICROBIOLOGÍA.

1. Historia de la microbiología de los alimentos.
2. Microbiología general y su importancia en los alimentos. Clasificación de los microorganismos. Características de las bacterias, hongos, virus y protozoos. Aplicación de los antibióticos.
3. Biotecnología y su aplicación en la industria alimentaria. Fermentación y conservación de alimentos. Control de calidad y seguridad alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSECUENCIAS DE LA PROLIFERACIÓN DE MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS.

1. Síntesis de nutrientes y metabolismo de los microorganismos. Crecimiento y reproducción de los microorganismos. Factores que afectan al crecimiento microbiano.
2. Infecciones alimentarias y zoonosis. Infecciones bacterianas, víricas y fúngicas. Alimentos de riesgo y medidas de control.
3. Intoxicaciones alimentarias y zoonosis. Intoxicaciones bacterianas, víricas y fúngicas. Alimentos de riesgo y medidas de control.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS COMO MEDIO PARA EVITAR EL

DESARROLLO DE MICROORGANISMOS

1. Equipos y procedimientos de desinfección. Realización de las labores de higiene de limpieza y desinfección. Higiene de personal e infección de locales y
2. Higiene de la manipulación de alimentos. Higiene de los alimentos. Higiene de los recipientes que los contienen. Higiene de los utensilios que se emplean en la manipulación de
3. Alimentos. Equipos y de conservación de los conservadores. Situación legal de los conservadores. Conservadores autorizados para usos
4. Asociación de etiquetas de productos e información al consumidor. Empleo de atmósferas modificadas y controladas. El envasado. Información al
5. Sistema APPCC en la industria alimentaria. Etapas en el diseño del APPCC. Etapas preliminares. Etapas determinantes.

UNIDAD PRÁCTICA 4. APLICACIONES DE LOS MICROORGANISMOS EN LA INDUSTRIA

1. Caracterización de microorganismos de la industria alimentaria. Caracterización de microorganismos de la industria alimentaria. Caracterización de microorganismos de la industria alimentaria.
2. Caracterización de microorganismos de la industria alimentaria. Caracterización de microorganismos de la industria alimentaria. Caracterización de microorganismos de la industria alimentaria.
3. Caracterización de microorganismos de la industria alimentaria. Caracterización de microorganismos de la industria alimentaria. Caracterización de microorganismos de la industria alimentaria.