

Denominación de la Acción Formativa:

MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS

Propósito: Establecer criterios para el adecuado control de la calidad microbiológica de los alimentos a través de: la aplicación de métodos de preservación, la adecuada manipulación e higiene, y la correcta selección y aplicación de métodos y de productos para el saneamiento.

Dirigido a: Personal de laboratorio y aquellos trabajadores de las áreas de producción, calidad y saneamiento que requieren desarrollar competencias y tener conocimiento sobre la microbiología para poder garantizar la inocuidad de los productos.

Contenido programático:

- Origen de la microbiología.
- Microorganismos que mayormente causan daños en los alimentos.
- Factores a considerar para el desarrollo de microorganismos y la dinámica del crecimiento de las bacterias. Bacterias Gram positivas y bacterias Gram negativas.
- Principales causas del deterioro de los alimentos y su relación con la vida útil.
- Métodos de preservación de los alimentos.
- Infecciones e intoxicaciones alimentarias. Fallas en la adecuada manipulación de alimentos y su relación con las ETA.
- Procesos de limpieza y desinfección y su efecto sobre los microorganismos
- Factores a considerar y métodos para una desinfección eficaz. Verificación de la eficacia del saneamiento.
- Objetivos del control de calidad microbiológica. Microorganismos indicadores.
- Características de un laboratorio para el control microbiológico: equipos, materiales, reactivos, personal y normas de trabajo y procedimientos.
- Preparación de muestras y fundamentos de los métodos de ensayo. Interpretación y aplicación de resultados.

Duración:
08 horas

