



CURSO MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS ENFOCADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Proveer conocimientos esenciales sobre la microbiología en la industria alimentaria para asegurar la inocuidad de los alimentos y prevenir riesgos asociados a su consumo.



Objetivos específicos

- Comprender los principios básicos de la microbiología alimentaria.
- Identificar los microorganismos de interés en la industria alimentaria.
- Analizar las técnicas de control microbiológico en la producción de alimentos.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1: Introducción a la Microbiología Alimentaria

1. Historia de la microbiología alimentaria
2. Importancia en la industria alimentaria
3. Introducción a los microorganismos
4. Estructura y función de las células
5. Métodos de estudio en microbiología

Módulo 2: Microorganismos en Alimentos

1. Bacterias, levaduras y mohos
2. Virus en alimentos
3. Parásitos alimentarios
4. Factores que afectan el crecimiento
5. Métodos de detección

Módulo 3: Normativas y Regulaciones

1. Legislación nacional e internacional
2. Normas de calidad e inocuidad
3. Buenas prácticas de manufactura
4. HACCP en la industria alimentaria
5. Auditorías y certificaciones

Módulo 4: Métodos de Conservación de Alimentos

1. Conservación por frío y calor

2. Deshidratación y liofilización
3. Uso de aditivos conservantes
4. Envasado y atmósfera modificada
5. Innovaciones en conservación

Módulo 5: Análisis Microbiológico de Alimentos

1. Muestreo y preparación de muestras
2. Técnicas de cultivo y recuento
3. Métodos rápidos y automatizados
4. Interpretación de resultados
5. Control de calidad en laboratorios

Módulo 6: Microbiología de Alimentos Fermentados

1. Procesos de fermentación
2. Microorganismos beneficiosos
3. Producción de alimentos fermentados
4. Control de calidad en fermentación
5. Innovaciones en fermentados

Módulo 7: Patógenos Transmitidos por Alimentos

1. Principales patógenos y sus efectos
2. Vías de transmisión

y mucho más...

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl