



MCG de México

Curso: Principios de microbiología para alimentos, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría por email o WhatsApp sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 8 horas

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

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá los principios de microbiología utilizados en la industria de alimentos, para el almacenamiento, control de calidad e inocuidad del producto.

Requisitos del participante: Ninguno

Dirigido a:

- Jefes de laboratorio
- Coordinadores y miembros del equipo HACCP
- Personal de control de calidad, producción e investigación y desarrollo

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



MCG de México

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



MCG de México

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

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