



MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS: CONTAMINACION- ANALISIS

Sku: 4934EC

Horas: 10

OBJETIVOS

Estudiar los conceptos básicos y un poco de historia en microbiología. Conocer los microorganismos contaminantes de alimentos y saber clasificarlos. Analizar las diferentes enfermedades que pueden ser transmitidas por la ingesta de alimentos. Analizar y detectar la contaminación microbiana.

CONTENIDOS

1. Introducción. 2. Conceptos básicos en microbiología. Un poco de historia. Definición y alcance. 3. Microorganismos contaminantes de alimentos. Clasificación de los microorganismos. Factores que afectan al desarrollo microbiano. Efectos de los microorganismos en los alimentos. Principales microorganismos en los alimentos. 4. Enfermedades transmitidas por alimentos. Enfermedades transmitidas por bacterias. Enfermedades transmitidas por virus. Enfermedades transmitidas por parásitos. Enfermedades transmitidas por hongos. 5. Análisis y detección de la contaminación microbiana. Dilución y aislamiento de microorganismos. Microorganismos analizados en muestras de alimentos. Criterios microbiológicos.