



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.

Requisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

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

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:



Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE MICROBIOLOGÍA.

1. Historia de la microbiología de los alimentos.
2. Microbiología ambiental y su importancia en la salud humana. El medio ambiente como fuente de contaminación. Microorganismos de la tosca y los alimentos. La contaminación de los alimentos.
3. Contaminación de los alimentos por microorganismos. Factores que influyen en la contaminación. Métodos de conservación de los alimentos.

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

1. Contaminación de los alimentos por microorganismos. Factores que influyen en la contaminación. Métodos de conservación de los alimentos.
2. Las alteraciones de los alimentos por microorganismos. Infecciones zoonóticas y toxinas producidas por microorganismos. Alimentos de riesgo de contaminación.
3. Control de la contaminación de los alimentos. Métodos de conservación de los alimentos. Normativa de seguridad alimentaria.

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

1. Buenas prácticas de manipulación de los alimentos. Realización de las labores de higiene de las zonas de producción. Higiene del personal e infección de locales y equipos.
2. Control de la contaminación de los alimentos. Métodos de conservación de los alimentos. Normativa de seguridad alimentaria.
3. Alimentos empacados y de conservación de los conservadores. Situación legal de los conservadores. Conservadores autorizados para usos.
4. Acosumido de los productos e información al consumidor. Empleo de atmósferas modificadas y controladas. El envasado. Información al consumidor.
5. Sistema APPCC en la industria alimentaria. Etapas en el diseño del APPCC. Etapas preliminares. Etapas determinantes.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIONES DE LOS MICROORGANISMOS EN LA INDUSTRIA

1. Control de la contaminación de los alimentos. Métodos de conservación de los alimentos. Normativa de seguridad alimentaria.
2. Alimentos empacados y de conservación de los conservadores. Situación legal de los conservadores. Conservadores autorizados para usos.
3. Acosumido de los productos e información al consumidor. Empleo de atmósferas modificadas y controladas. El envasado. Información al consumidor.