



PROFUNDIZACIÓN EN MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS DESDE LA INOCUIDAD (modalidad a distancia)

DURACION DOS SEMANAS

PROGRAMA TEMÁTICO

Microbiología de alimentos

- a. Grupos de interés para la microbiología de alimentos.
- b. Fuentes de microorganismos y mecanismos de contaminación bacteriana.
- c. Factores que afectan la actividad de los m.o en los alimentos.
- d. Aspectos microbiológicos de la conservación de alimentos.
- e. Conservación por bajas temperaturas, procesamiento térmico, reducción de actividad de agua, atmosferas modificadas y controladas en almacenamiento y empaque, conservadores químicos, microbiología de la descomposición de la carne.
- f. Métodos para el análisis microbiológico de los alimentos.
- g. M.o. patógenos asociados a los alimentos.
- h. Microbiología de saneamiento de Plantas industriales.
- i. Control de patógenos en alimentos.



DICIEMBRE 2022