

MICROBIOLOGÍA BÁSICA



IMPROVING SYSTEMS
NEGOCIOS DE ALTO RENDIMIENTO

Duración:

8 HRS.

El área de la microbiología es uno de los campos de mayor estudio en la actualidad debido a su importancia dentro del área de alimentos. El estudio de microorganismos incluye bacterias patógenas, levaduras, virus y parásitos entre otros, pero además comprende factores ambientales que influyen en la supervivencia y desarrollo microbiano.

¡WE ARE
OPTIMIZING
PEOPLE!

OBJETIVO GENERAL

El participante identificará los principios de microbiología aplicados al sector productivo de alimentos.

- ✓ 1. El participante identificará e interpretará los requisitos básicos de la cultura sanitaria.
- ✓ 2. El participante explicará la interacción entre los microorganismos y los alimentos, así como los factores involucrados en el desarrollo y supervivencia microbiana.
- ✓ 3. El participante analizará los beneficios posibles en la producción de alimentos y su relación con los microorganismos.

METODOLOGÍA

El programa se imparte de manera presencial y se combina la formación teórica con aplicaciones prácticas y ejemplos vivenciales basados en la experiencia del ponente que en conjunto fortalecen la asimilación de conocimientos de los participantes.

Temario del Programa

Microbiología básica.

1. Factores que influyen en el crecimiento de los microorganismos.
2. Peligros Biológicos.
3. Principales grupos de microorganismos.
4. Intoxicaciones e Infecciones.
5. Los 5 grandes factores que influyen.