



MICROBIOLOGÍA BÁSICA DE ALIMENTOS



Objetivo:

- Conocer el marco conceptual, regulatorio y aplicativo de Plaguicidas y desinfectantes, para tener elementos relativos a las auditorías, normalización y verificación.



Dirigido a:

- Dirigido a los profesionales y colaboradores responsables de administrar o implementar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria, de productos, procesos y servicios dentro de la industria de los alimentos.



Duración:

- 08 horas impartidas en una sesión.

TEMARIO

1. ¿ Qué es la microbiología?
2. Historia de la microbiología
3. Preservación de los alimentos
4. Características y comportamiento de los microorganismos
 - Hongos Levaduras
 - Bacterias
 - Virus
5. Microorganismos Indicadores
6. Condiciones que requieren los microorganismos
7. Microbiología de Alimentos Producto, Superficies Ambiente



VISITA NUESTRO SITIO WEB:

HAZ CLIC AQUÍ

INCLUYE



Material para el curso.
Constancia de participación (digital).

REQUISITOS



- Ninguno