

DESCRIPCIÓN

El objetivo del curso es adquirir conocimientos sobre la nueva Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, así como los instrumentos legislativos y los organismos oficiales relacionados con la seguridad alimentaria y la nutrición.

DIRIGIDO A

El curso está dirigido a alumnos interesados en la temática, y permitirá al usuario adquirir los conocimientos y destrezas necesarias para desempeñar funciones relacionadas con la materia.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

Requisitos de acceso:

- No se establecen requisitos de acceso previos

Requisitos para obtener la titulación:

- Lectura / Estudio del material didáctico completo
- Visionado de todo el contenido didáctico
- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Superar el examen final con nota superior al 60%

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 70 h

Plazo máximo de realización: 63 días



Titulación Otorgada

Microbiología de los alimentos



Título emitido por

Intedya
International Dynamic Advisors



Material Entregado

El curso está compuesto por material interactivo, con:

- Contenido interactivo
- Pruebas de evaluación
- Tutorización on line
- Examen Final



FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 70 h

Plazo máximo de realización: 63 días



Titulación Otorgada

Microbiología de los alimentos



Material Entregado

El curso está compuesto por material interactivo, con:

- Contenido interactivo
- Pruebas de evaluación
- Tutorización on line
- Examen Final



Título emitido por

Intedya
International Dynamic Advisors

TEMARIO

Tema 1: Fundamentos de Microbiología

- 1.1 Historia de la microbiología de los alimentos.
- 1.2 Microorganismos importantes en la microbiología de los alimentos.
- 1.3 Tipos metabólicos de los microorganismos relacionados con los alimentos.
- 1.4 Fuentes de contaminación de los alimentos.
- 1.5 La manipulación y el tratamiento.
- 1.6 Factores que influyen en la contaminación microbiana.

Tema 2: Consecuencias de la proliferación de microorganismo en los alimentos

- 2.1 Contaminación y alteración de diferentes tipos de alimentos.
- 2.2 Cambios químicos provocados por los microorganismos en los alimentos.
- 2.3 Los alimentos en relación con las enfermedades.
- 2.4 Fundamentos del análisis microbiológico de los alimentos.

Tema 3: La conservación de los alimentos como medio para evitar el desarrollo de los microorganismos

- 3.1 La asepsia como primer factor de conservación de los alimentos...
- 3.2 Tratamientos químicos de conservación. Los conservadores.
- 3.3 Acondicionado de los productos e información al consumidor.
- 3.4 Sistema APPCC en la industria alimentaria.

Tema 4: Aplicaciones de los microorganismos en la industria alimentaria

- 4.1 Producción de cultivos en la industria alimentaria.
- 4.2 Fermentaciones de alimentos.
- 4.3 Alimentos y productos de origen microbiano.