CUALIFICA2
Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales S.A.U

CURSOS ONLINE GRATUITOS 2020

Formación 100% Subvencionada

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE TRABAJO, MIGRACIONES Y SEGURIDAD SOCIAL · SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL

Sector: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Curso de Microbiología de los Alimentos Gratis

MÁS INFORMACIÓN EN: **www.cualifica2.es**
(+34) 958 050 208

Curso de Microbiología de los Alimentos Gratis

DURACIÓN:	MODALIDAD:	PRECIO:	TITULACIÓN:
70 horas	Online	Gratis	Oficial

SECTOR:

INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Especialízate como profesional en tu sector

100% gratuita
Formación 100% gratuita prioritariamente para empleados y autónomos

Avalada por el SEPE
Titulación avalada por el Ministerio de Trabajo y por el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).

No consume créditos formativos
No tienes la necesidad de informar a tu empresa ya que no consume créditos formativos.

180 horas de formación
Puedes realizar hasta 180 horas de formación con un máximo de 3 cursos o un curso cuyas horas superen las 180 establecidas en convocatoria.

DESCRIPCIÓN

El Curso de Gestión de Crisis Alimentaria Gratis es muy práctico hoy día debido al gran control que hay en la cadena de distribu de los alimentos. Es muy importante saber reaccionar a tiempo y de la forma correcta para que afecte lo menos posible a la empr los consumidores. Empieza ahora tu especialización.

OBJETIVOS

Estudiar el concepto de crisis alimentaria para así conocer el modo de actuar ante una.
Aprender a definir modelos de gestión de crisis y la forma correcta de comunicación.
Conocer normativa y protocolos específicos por sectores
Estudiar las funciones de organismos como AESAN, AECOC y SILUM

PARA QUE TE PREPARA

El Curso de Gestión de Crisis Alimentaria Gratis te prepara para estar al frente en una situación delicada como puede ser la de ur puede pasar en cualquier momento que no se haya respetado la normativa y podría afectar muy gravemente a la empresa, es por especializado estará al frente para gestionar y comunicar el incidente dando las explicaciones oportunas.

SALIDAS LABORALES

Las salidas profesionales de este Curso de Gestión de Crisis Alimentaria Gratis están encaminadas a garantizar la calidad en la ca que podrás optar a puestos como técnico de calidad o responsable de calidad alimentaria en laboratorios o empresas del sector ali formación complementaria que te interesa apúntate a este curso gratuito.

TITULACIÓN

Titulación de INAD032PO MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (SECTOR: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS) con 70 horas expedida por la Administración Pública

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XX.XXX.XXX-E ha superado los estudios correspondientes de

NOMBRE DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

celebrado en Granada del XX/XX/20XX al XX/XX/20XX, con una duración de X horas, realizadas en modalidad Teleformación. Organizado por NOMBRE DEL CENTRO, entidad agrupada con número de Expediente FXXXXXXXAA, perteneciente al plan de formación de Acciones realizadas en el marco de la Resolución de 18 de enero de 2019, del Servicio Público de Empleo Estatal por la que se aprueba la convocatoria del año 2019 para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución de planes de formación de ámbito estatal dirigido prioritariamente a las personas ocupadas.

Con una calificación de CALIFICACIÓN

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN
en Granada, a X de MES de 20XX

La direccion General | **El/La interesado/a**

NOMBRE DEL DIRECTOR | **Sello** | NOMBRE DEL ALUMNO/A

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE MICROBIOLOGÍA.

1.Historia de la microbiología de los alimentos.

2.Microorganismos importantes en la microbiología de los alimentos. Microorganismos. Nomenclatura de los microorganismos microorganismos relacionados con los alimentos. Bacterias. Clasificación e identificaciones de las bacterias. Mohos. Clasificació Levaduras. Clasificación e identificados de las levaduras.

3.Fuentes de contaminación de los alimentos. Las Plantas. Los animales. El agua. Las aguas residuales. El suelo. El aire. La ma Factores que influyen en la contaminación microbiana. Factores intrínsecos. La actividad de agua (aw). Acidez y capacidad tamp Nutrientes. Constituyentes antimicrobianos naturales. Estructuras. Factores extrínsecos. Temperatura de conservación. Presión de almacenamiento. Naturaleza de la atmósfera ambiente. Influencia de los tratamientos a los cuales se somete el alimento. Influenc alterantes primarias. Velocidad específica de crecimiento. Sinergismos. Antagonismos.

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

1.Contaminación y alteración de diferentes tipos de alimentos. Cambios químicos provocados por los microorganismos en los a Compuestos nitrogenados. Lípidos. Sustancias pécticas. Otros compuestos. Contaminación y alteración de frutas y hortalizas. Co carnes y productos cárnicos. Contaminación y alteración de las aves. Contaminación y alteración de huevos y ovoproductos. Con pescado y otros productos marinos. Contaminación y alteración de la leche y los productos lácteos. Contaminación y alteración d Contaminación y alteración de azúcares y productos derivados (Azúcar. Miel. Mermeladas y confituras). Contaminación y altera (enlatados, alimentos grasos, aceites especiales, bebidas embotelladas, especias y condimentos, etc.). Alimentos enlatados. Alime embotelladas. Especias y condimentos. Otros alimentos.

2.Los alimentos en relación con las enfermedades. Infecciones intoxicaciones de origen bacteriano.Infecciones alimentarias de alimentarias de origen bacteriano. Infecciones e intoxicaciones alimentarias de origen no bacteriano. Infecciones alimentarias no alimentarias de origen no bacteriano.

3.Fundamentos del análisis microbiológico de los alimentos. Fundamentos de los procedimientos analíticos. Toma de muestras reproducción del microorganismo del alimento. Utilización de los microorganismos marcadores (índices e indicadores). Introduc de su utilización. Enterobacteriaceae. Estreptococos del grupo D de Lancefield. Estreptococos del grupo mitis-salivarius. Bacilla microorganismos viables ""totales"". Pruebas sencillas. reducción de colorantes, reducción de nitratos disimilación de la glucosa. Recuentos de mohos y levaduras. Pruebas enzimáticas. Detección de sustancias antimicrobianas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS COMO MEDIO PARA EVITAR EL DESARR MICROORGANISMOS

1.La asepsia como primer factor de conservación de los alimentos. Higiene de las materias primas. Higiene, limpieza y desinfe limpieza. La desinfección. Realización de las operaciones de limpieza y desinfección. Higiene del personal.

2.Tratamientos de conservación. Tratamientos físicos de conservación. Tratamientos físicos de conservación diversos. Limpiez Desecación. Presión. Ultrasonidos. Electricidad. Tratamientos físicos de conservación relacionados con la temperatura. Tratamie Crecimiento de microorganismos a bajas temperaturas. Tipos de tratamientos a bajas temperaturas. Refrigeración. Congelación. I temperatura de congelación sobre los microorganismos. Tratamientos a alta temperatura. Factores que afectan a la termorresisten los diversos grupos de microorganismos. Tratamientos térmicos empleados en la elaboración de alimentos. Tratamientos físicos las radiaciones. Microondas. Radiaciones infrarrojas. Radiaciones ultravioleta. Radiaciones ionizantes.

3.Tratamientos químicos de conservación. Los conservadores. Situación legal de los conservadores. Conservadores autorizados y modo de acción de los conservadores alimentarios.

4.Acondicionado de los productos e información al consumidor. Empleo de atmósferas modificadas y controladas. El envasado etiquetado.

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 ALIMENTARIA.

1.Producción de cultivos en la industria alimentaria. Los cultivos starter como agentes auxiliares en la producción de alimentos microorganismos como auxiliares de la producción?. Empleo de cultivos microbianos en la producción industrial. Situación actua mantenimiento y preparación de cultivos. Mejora de cultivos (selección y manipulación genética). Mantenimiento de la actividad pureza de un cultivo. Preparación de cultivos. Cultivos mixtos. Cultivos de interés en la industria alimentaria. Cultivos bacterianc de mohos.

2.Fermentaciones de alimentos. El pan. Elaboración del pan. Bebidas alcohólicas (Cerveza, Vino y Licores). Vinagre. Elaborac microbiológicas. defectos y enfermedades del vinagre. Alimentos vegetales fermentados. Elaboración de Choucroute, pepinillos y alimentos v0egetales fermentados. Productos lácteos fermentados. Elaboración de algunos productos lácteos fermentados.

3.Alimentos y productos de origen microbiano. Producción de enzimas. Amilasas. Invertasa. Enzimas pectolíticos. Enzimas pro coaguladores de la leche. Glucosa-oxidasa. Otros enzimas. Producción de aminoácidos. Producción de ácidos orgánicos. Producc de ácido cítrico. Producción de otras sustancias. Gomas microbianas. Vitaminas. Los microorganismos como alimento. Proteínas ofrece el empleo de proteínas microbiana?. Microorganismos utilizados. Sustratos posibles para la proteína microbiana. Condicio Valor nutritivo y situación actual.

REQUISITOS DE ACCESO

Para la realización del Curso SEPE INAD032PO MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (SECTOR: INDUSTRIAS DE A BEBIDAS) el requisito principal es ser Trabajador del Sector Industrias de alimentación y bebidas.

METODOLOGÍA

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutoría e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de a una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La t alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

FICHA MATRICULACIÓN

Para poder formalizar la solicitud de inscripción en este curso debe completar sus datos de registro. Para ello rellene y envíenos e participación en pdf que le presentamos continuacion:

Solicitud de Participación