



INESEM

BUSINESS SCHOOL

***Especialista en Microbiología Alimentaria.
Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas***

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Especialista en Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas

duración total: 200 horas

horas teleformación: 100 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Este curso en Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas le ofrece una formación especializada en la materia. Este curso en Microbiología Alimentaria recoge una recopilación y contraste de técnicas internacionales elegidos por sus buenos resultados hasta el momento actual. Sin duda, estas técnicas deberán ser revisadas con los nuevos avances que puedan surgir.



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Conocer los aspectos fundamentales de la Microbiología Alimentaria.
- Estudiar algunas técnicas internacionales sobre la microbiología alimentaria.

para qué te prepara

Este curso en Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas le prepara para conocer los aspectos fundamentales de la Microbiología Alimentaria y estudiar algunas técnicas internacionales sobre la microbiología alimentaria.

salidas laborales

Biología / Alimentación / Sanidad

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

**INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES**

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas'

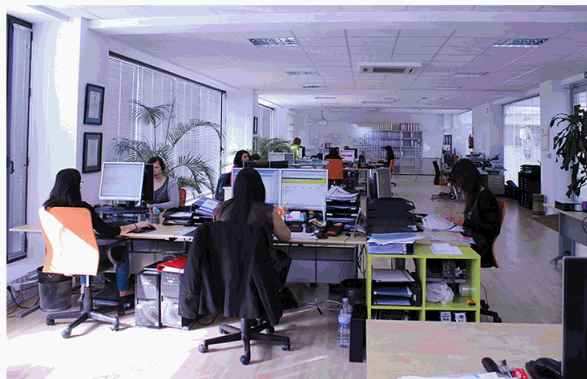


profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Conceptos relacionados con la alimentación, salud y nutrición
 - 1.- Conceptos relacionados con la alimentación
 - 2.- Conceptos relacionados con la salud y nutrición
2. Clasificación de los alimentos
 - 1.- Según su función
 - 2.- Según su descripción
3. Clasificación de los nutrientes
 - 1.- Nutrientes energéticos (combustible)
 - 2.- Nutrientes plásticos (constructivos)
 - 3.- Nutrientes reguladores (biocatalizadores)
4. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN A LA MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

1. Historia de la microbiología de los alimentos
2. Microorganismos importantes en la microbiología de los alimentos
 - 1.- Tipos metabólicos de los microorganismos relacionados con los alimentos
3. Fuentes de contaminación de los alimentos
 - 1.- Factores que influyen en la contaminación microbiana
4. Seguridad en la manipulación de microorganismos
5. Conceptos relacionados

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIALES PARA EL ANÁLISIS DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS: EL LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA

1. Materiales de laboratorio de microbiología
 - 1.- Clasificación de los materiales
 - 2.- Materiales de vidrio
 - 3.- Materiales de plástico
 - 4.- Materiales de porcelana
2. Instrumentos y aparatos del laboratorio de análisis clínico
 - 1.- Balanzas
 - 2.- Centrífugas
 - 3.- Instrumental de corte
 - 4.- Instrumental de disección
 - 5.- Utensilios básicos de laboratorio
3. Material volumétrico
 - 1.- Probeta
 - 2.- Pipeta
 - 3.- Bureta
 - 4.- Matraz aforado
4. Equipos automáticos
 - 1.- Automatización en el procesamiento de las muestras
5. Reactivos químicos y biológicos
 - 1.- Equipos de reactivos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROORGANISMOS RELACIONADOS CON LA ALTERACIÓN EN ALIMENTOS: BACTERIAS, MOHOS Y LEVADURAS

1. Bacterias presentes en alimentos
2. Hongos
 - 1.- Mohos
 - 2.- Levaduras
3. Otros agentes biológicos presentes en alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRODUCTOS CÁRNICOS

- 1.Introducción a productos de carnicería
 - 1.- Propiedades nutritivas de la carne
 - 2.- Factores que influyen en la calidad del animal
 - 3.- Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación
 - 4.- Principales especies
- 2.Clasificación de la carne en función del color
- 3.Vacuno
 - 1.- Tipos de carne de vacuno
 - 2.- Comercialización de carne de vacuno
- 4.Ovino y caprino
 - 1.- Tipos de carne de ovino y caprino
 - 2.- Comercialización de carne de ovino y caprino
- 5.Porcino
 - 1.- Tipos de carne porcina
 - 2.- Comercialización del jamón
- 6.Embutidos
 - 1.- Tipos de embutidos
- 7.Fermentación cárnica

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRODUCTOS DE PESCADERÍA

- 1.Pescado características generales
 - 1.- Partes del pescado
 - 2.- Componentes del pescado
- 2.Clasificación y diferenciación de los pescados
 - 1.- Según su contenido en grasa
 - 2.- Según su tamaño
 - 3.- Según su hábitat natural
 - 4.- Según su presentación en el mercado
- 3.Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación
- 4.Estacionalidad de los pescados
- 5.Deterioro del pescado
 - 1.- Utilización del hielo para la conservación del pescado

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRODUCTOS DE FRUTERÍA

- 1.Frutas características generales
 - 1.- Partes de la fruta
 - 2.- Componentes de la fruta
- 2.Clasificación de la fruta
 - 1.- Frutas neutras
 - 2.- Frutas dulces
 - 3.- Frutas semi-ácidas
 - 4.- Frutas ácidas
- 3.Hortalizas
 - 1.- Definición y clasificación
 - 2.- Especies más utilizadas
- 4.Factores que influyen en la calidad
- 5.La calidad de los productos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

- 1.La leche como materia prima; composición y características según especie de ganado
- 2.Propiedades físico-químicas de la leche
- 3.Composición bromatológica de la leche
- 4.Efectos del frío y el calor sobre la leche y sus propiedades

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LA LECHE: UN ALIMENTO SENSIBLE A LA PROLIFERACIÓN DE MICROORGANISMOS

1. Microbiología de la leche
 - 1.- Bacterias
 - 2.- Levaduras
 - 3.- Mohos
 - 4.- Virus
2. Focos de contaminación. Condiciones favorables y adversas
3. Alteraciones no deseadas por microorganismos, factores facilitadores
4. La fermentación de los productos lácteos
 - 1.- Quesos
 - 2.- Yogur
 - 3.- Kéfir

UNIDAD DIDÁCTICA 10. LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA

1. El pan
 - 1.- Diagrama general de flujo
2. Importancia del pan
3. Propiedades del pan
4. Clasificación de los productos de panadería
 - 1.- Otros tipos de pan
5. Recepción y Almacenamiento de Materias Primas
 - 1.- Contaminación Inicial
 - 2.- Contaminación o infestación de las materias primas en el almacén
6. La Mezcla de ingredientes, su amasado y modelado
7. Proceso de elaboración de productos de panadería
 - 1.- Fermentación, cocción y enfriamiento de los productos elaborados
 - 2.- Rebanado, relleno y decoración después del horneado
 - 3.- Envasado y Distribución
 - 4.- Exposición y Venta

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LAS BEBIDAS

1. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas
 - 1.- Clasificación
 - 2.- Características
 - 3.- Tipos
 - 4.- Elaboración
 - 5.- Tipo de cristalería para su servicio
 - 6.- Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
2. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores
 - 1.- Clasificación
 - 2.- Características
3. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales, zumos
 - 1.- Clasificación
4. Whiskys
 - 1.- Clasificación
5. Ron
 - 1.- Clasificación
6. Ginebra
 - 1.- Clasificación
7. Vodka
 - 1.- Clasificación
8. Brandy
 - 1.- Clasificación

UNIDAD DIDÁCTICA 12. CONSECUENCIAS DE LA PROLIFERACIÓN DE MICROORGANISMOS EN LOS

ALIMENTOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
 - 1.- Factores que contribuyen a la transmisión
 - 2.- Principales tipos de bacterias patógenas
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
 - 1.- Clasificación de las ETA
 - 2.- Prevención de enfermedades transmisibles
 - 3.- Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 13. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS

1. Cambios químicos provocados por los microorganismos en los alimentos
2. Fundamentos del análisis microbiológico de los alimentos
 - 1.- Fundamentos de los procedimientos analíticos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. Envasado, Conservación y Etiquetado en Seguridad Alimentaria

1. Sistemas de envasado
2. Los métodos de conservación de los alimentos
 - 1.- Métodos de conservación físicos
 - 2.- Métodos de conservación químicos
3. Etiquetado de los productos
 - 1.- Alimentos envasados
 - 2.- Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
 - 3.- Alimentos sin envasar
 - 4.- Etiquetado de los huevos
 - 5.- Marcas de salubridad

UNIDAD DIDÁCTICA 15. MICROORGANISMOS Y ALIMENTOS FERMENTADOS

1. Microorganismos y producción de alimentos
 - 1.- Microbios como alimento
 - 2.- Biomoléculas
 - 3.- Edulcorantes
 - 4.- ¿Es malo comer microorganismos?
2. Alimentos fermentados
3. Las fermentaciones de carácter alcohólico
 - 1.- Arroz
 - 2.- Vino
 - 3.- Cerveza
 - 4.- Cava
4. Las fermentaciones de carácter no alcohólico
 - 1.- Pan
 - 2.- Encurtidos