

Curso: Microbiología Aplicada al Control Bromatológico

Acerca de:

La "Microbiología Aplicada al Control Bromatológico" es una formación diseñada para profesionales de la industria alimentaria, y de control sanitario.

El curso profundiza en los peligros biológicos asociados a los alimentos, las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) y las técnicas para su prevención y detección. Se abordan bacterias patógenas, hongos, virus, parásitos y toxinas naturales, así como los factores intrínsecos y extrínsecos que influyen en su proliferación y calidad de vida útil.



INICIO

03 de febrero



HORARIO

martes y jueves de
18h00 a 21h00



MODALIDAD

Virtual



INVERSIÓN

\$60



Objetivo:

Abordar conceptos y aplicaciones prácticos de la microbiología

relacionados principalmente con la bromatología de acuerdo con las tendencias y desafíos en la inocuidad alimentaria.

¿A quién está dirigido?

Profesionales y estudiantes de bioquímica, nutrición, calidad, alimentos, veterinaria, laboratorio e higiene y seguridad alimentaria.

Beneficios:

En **12 horas** de trabajo podrás:

1. **Comprender** integralmente los fundamentos teóricos y prácticos de la microbiología aplicada al control bromatológico.
2. **Analizar** los principales peligros biológicos presentes en los alimentos, incluyendo bacterias patógenas, virus, hongos, levaduras, parásitos y toxinas naturales, así como los factores que favorecen su aparición y proliferación.

Metodología:

Con un enfoque teórico-práctico aplicado, que combina la revisión de fundamentos microbiológicos con el análisis de casos reales de la industria alimentaria. A través de actividades prácticas, ejercicios de identificación de microorganismos y discusión de factores intrínsecos y extrínsecos que afectan la inocuidad, las y los participantes desarrollan criterios técnicos para la prevención, detección y gestión de riesgos en alimentos.



Unidades:

■ Introducción de los principales conceptos de Microbiología y Bromatología de alimentos

- Introducción a la Ciencia Bromatológica
- Introducción a la Microbiología de Alimentos
- Contribución del análisis bromatológico y aislamiento de microorganismos en la producción de superalimentos como los probióticos.
- Importancia de la Bromatología y Microbiología en la inocuidad alimentaria.
- Realizará mesas redondas y se trabajará con plataformas digitales como Kahoot

■ Aspectos generales de los microorganismos, parámetros relacionados a la vida útil de los alimentos, Principales Microorganismos en los alimentos

- Características
- Clasificación
- Reproducción
- Parámetros intrínsecos y extrínsecos relacionados con el desarrollo microbiano
- Principales microorganismos en los alimentos

■ Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs)

- Generalidades sobre las ETAs
- Enfermedades transmitidas por bacterias, hongos, parásitos y virus
- Los géneros más importantes causales de ETAs
- Vigilancia epidemiológica y los programas de salud pública para prevenir las ETAs
- Relación de las ETAs con la dosis infecciosa

■ La Microbiología como herramienta para la verificación de la inocuidad alimentaria

- Principales herramientas de la Inocuidad Alimentaria
- Aplicación de la Microbiología en el control y Monitoreo del plan HACCP
- Revisión de técnicas analíticas para el control microbiológico ambiental en plantas de alimentos.
- Legislación alimentaria basada en criterios microbiológicos
- Reglamentos sanitarios de los alimentos y sus actualizaciones. Avances de las principales técnicas de laboratorio de microbiología



Aprenderás con los mejores

Conoce a la docente del programa:



Verónica Aguilar

MÉTODOS DE PAGO

Realiza tu pago de manera segura e inmediata mediante:



DÉPOSITO O TRANSFERENCIA



Banco:	PRODUBANCO
Cta. Corriente No.	02005300289
RUC:	1790105601001
Beneficiario:	PUCE
E-mail:	pagoscetcis@puce.edu.ec

Plan Pago: 3, 6 y 12 meses sin interés

- Tarjetas Banco Internacional
- Tarjetas Produbanco
- Tarjetas Banco Bolivariano

Plan Pago: 3 meses sin interés y 6/12 meses con interés.

- American Express
- Tarjetas Banco Guayaquil

Plan Pago: 3, 6 y 12 meses con interés

- Diners
- Tarjetas Banco Pichincha

Nuestros aliados nos avalan:



Inscríbete aquí

Dejamos huella con una #EducacionParaTodaLaVida

Comunícate con nosotros:



0991883612



cetcis@puce.edu.ec



educacioncontinua.puce.edu.ec

Síguenos en:



Educación Continua PUCE



Educación Continua PUCE



CETCIS PUCE



Edu Continua PUCE



Educación Continua PUCE

