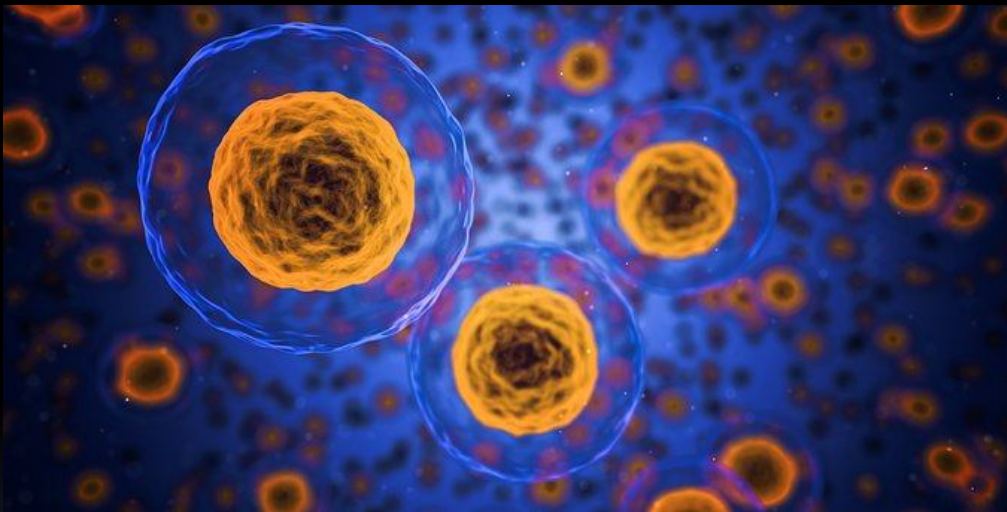


WORKSHOP

MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS



- **Identificación de Microorganismos**
- **Detección de Factores Microbiológicos que favorecen el deterioro de los alimentos**
- **Métodos para impedir la producción de toxinas en alimentos**

APROBACION

PURDUE
UNIVERSITY

IMPARTE



OBJETIVO GENERAL

Conocer los principios de microbiología utilizados en la industria de alimentos, para el almacenamiento, control de calidad e inocuidad del producto.

OBJETIVOS

Al finalizar el Curso usted podrá:

- ✓ Describir los diferentes tipos de microorganismos (bacterias, virus, mohos y levaduras) asociados a los alimentos.
- ✓ Describir los factores microbiológicos que comúnmente contribuyen a la descomposición y deterioro de alimentos.
- ✓ Explicar la importancia de diversos factores que contribuyen a la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos contaminados por microorganismos.
- ✓ Conocer algunas las principales enfermedades transmitidas por los alimentos contaminados por microorganismos, en cuanto a las condiciones y alimentos implicados en brotes.
- ✓ Conocerá los medios para impedir el crecimiento de microorganismos así como técnicas para evitar la producción de toxinas en los alimentos.



PROGRAMA DIRIJIDO A

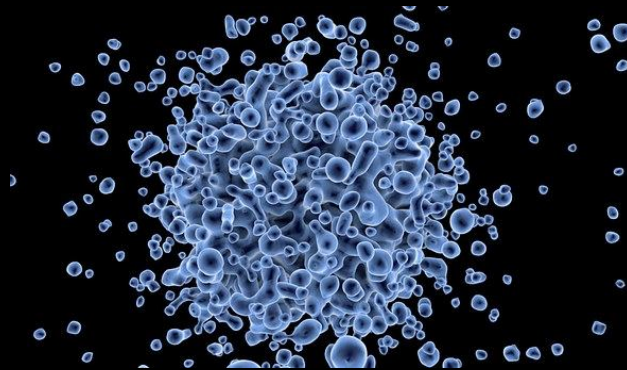
- *Jefes de Laboratorio
- *Coordinadores y miembros del equipo HACCP
- *Personal de control de calidad, producción y almacenes
- *Personal de investigación y desarrollo



Instructor Andrea M. Liceaga, PhD.

Profesora Asociada e investigación y Directora General del Laboratorio de Evaluación Sensorial de la Universidad de Purdue (West Lafayette, Indiana, USA). La Dra. Liceaga lleva a cabo investigación científica sobre las relaciones funcionales-estructurales e interacciones de proteínas y péptidos, conservación y extensión de vida de anaquel de productos acuáticos frescos y congelados.

**Programa
impartido en
idioma español**



**Programa disponible
también en la
modalidad de curso
cerrado "In House"**

Incluye

- **Horario de 09:00 a 18:00 hrs.**
- **8 hrs. Teórico – Prácticas (1 Día)**
- **Material de Trabajo en Español**
- **Diploma - Certificado**
- **Coffee - Breaks**
- **Comidas**

**INFORMES E INSCRIPCIONES
GLOBEL**

Global Systems & Enterprise Solutions



+ 52 (55) 7694.2987

capacita@globelmex.com

<http://www.globelmex.com>