



Total Horas: 16

OBJETIVOS.

Al término del curso los participantes estarán en condiciones de:

1. Conocer el carácter, orígenes, fuentes de los microorganismos presentes en los alimentos.
2. Manejo de las técnicas básicas y aplicación de exámenes en microbiología aplicada a las carnes crudas y el agua.
3. Identificar las principales infecciones e intoxicaciones producidas por bacterias, virus y protozoos presentes en carnes crudas.
4. Conceptuar los tratamientos microbiológicos en los procesos de carnes y productos cárnicos.

DIRIGIDO A.

Personal de operaciones, supervisor de personal o plantas, administrador de instalaciones y todo aquel personal integrante de "Operaciones" y de las "Brigadas para el Control de Emergencias", "Brigadas de Desalojo", "Brigadas Contra Incendio", "Brigadas de Rescate y Salvamento", y trabajadores ubicados en sectores donde se requieran conocimientos sobre esta materia.

CONTENIDOS.

1. ECOLOGÍA DE LOS MICROORGANISMOS DE LOS ALIMENTOS.

- a. Introducción.
- b. Alteración/ Conservación.
- c. Inocuidad de los alimentos.
- d. Microorganismos útiles.

2. CARÁCTER DE LOS MICROORGANISMOS.

- a. Características generales y clasificación.
- b. Características de las bacterias.
- c. Características de los virus.
- d. Otros microorganismos.

3. ORÍGENES Y FUENTES DE MICROORGANISMOS.

- a. Microflora natural.
- b. Aire y suelo.
- c. Agua.

- d. Plantas.
- e. Animales.
- f. Humanos.
- g. Otras fuentes.

4. COMPORTAMIENTO DE LOS MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS Y EL AGUA

- a. Crecimiento.
- b. Supervivencia y muerte.
- c. Factores intrínsecos.
- d. Factores extrínsecos.
- e. Microbiología predictiva.

5. TÉCNICAS BÁSICAS EN MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS.

- a. Conceptos y Generalidades.
- b. Recuentos totales en placa.
- c. Coliformes totales, Coliformes fecales, E.Coli y Enterobacterias.
- d. Enterococos.

6. EXAMEN MICROBIOLÓGICO EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

- a. Introducción.
- b. Técnicas para el examen de superficies de maquinaria y equipo.
- c. Técnicas para el examen de aire.
- d. Técnicas para el examen de agua.

7. INFECCIONES POR BACTERIAS PRESENTES EN CARNES CRUDAS Y EL AGUA.

- a. Microorganismos.
- b. Enfermedades
- c. Orígenes.
- d. Alimentos implicados.
- e. Factores.

8. INTOXICACIONES ALIMENTARIAS POR CARNES CRUDAS Y EL AGUA.

9. CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS.

- a. Introducción.
- b. Proceso primario.
 - i. Carnización.
 - ii. Propiedades importantes.
 - iii. Microflora inicial.
 - iv. Efecto del procesado primario en los microorganismos.
 - v. Despiece y deshuesado Carne refrigerada.
 - 1. Microorganismos alterantes.
 - 2. Microorganismos patógenos.
 - 3. Fallos en la refrigeración.
- c. Carne refrigerada.
 - i. Carne envasada al vacío.
- d. Carne picada.
- e. Carne congelada
- f. Productos cárnicos crudos curados.
 - i. Jamón curado.
 - ii. Embutidos crudos curados.
- g. Productos cárnicos curados pasteurizados.
- h. Carnes de aves.
 - i. Introducción.
 - ii. Refrigeración.
 - iii. Congelación.