



Especialista en Técnicas Bioquímicas y Análisis Microbiológicos en Alimentos

Duración: 80 horas

Modalidad: Online

Coste Bonificable: 600 €

Objetivos del curso

Si trabaja en el entorno del control alimentario o tiene interés en hacerlo y quiere conocer los aspectos esenciales sobre los análisis microbiológicos y las técnicas bioquímicas de análisis alimentario este es su momento, con el Curso de Especialista en Técnicas Bioquímicas y Análisis Microbiológicos en Alimentos podrá adquirir los conocimientos oportunos para desenvolverse de manera experta en este sector.

Contenidos

PARTE 1. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE DISTINTOS TIPOS DE MUESTRAS DE ALIMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS EN MUESTRAS ALIMENTARIAS

1. Microorganismos que se encuentran en los alimentos habitualmente
2. Enfermedades transmisibles en los alimentos y Bacterias patógenas
3. Microorganismos existentes en la descomposición de los alimentos
4. Contaminación de los alimentos
5. Generalidades sobre la temperatura y aditivos para la conservación de alimentos
6. Alteraciones de los alimentos

7. Bacterias entéricas que indican contaminación fecal
8. Conocimiento de la legislación alimentaria
9. Normas microbiológicas
10. Reglamentación técnico sanitaria

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS EN MUESTRAS AMBIENTALES

1. Contenido microbiano del aire de un espacio confinado y abierto
2. Procesos para el análisis microbiológico del aire
3. Métodos para el control de los microorganismos del aire: radiaciones UV, agentes químicos, filtración y flujo laminar
4. Legislación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS EN AGUAS

1. Calidad sanitaria del agua
2. Microorganismos principales en aguas superficiales y residuales
3. Microorganismos coliformes y patógenos en aguas residuales
4. DBO y DQO
5. Microorganismos utilizados como indicadores de contaminación
6. Determinación de aerobios mesófilos, aerobios totales, psicrófilos, enterobacterias, Ecoli, clostridios sulfito reductores, Salmonella, Shigella, Listeria y Legionella
7. Legislación y reglamentación técnico sanitaria sobre abastecimiento y control de calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OTROS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

1. Otros Análisis aplicados a productos farmacéuticos

2. Generalidades sobre microorganismos presentes en sistemas de limpieza, refrigeración y sistemas de aire acondicionado
3. Existencia de Microorganismos en papel y cartón

PARTE 2. TÉCNICAS BIOQUÍMICAS DE ANÁLISIS ALIMENTARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO EN AGUA EN LOS ALIMENTOS

1. Introducción a la estructura del agua
2. Conocimientos de las propiedades del agua
3. El agua en los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE ANÁLISIS DE PROTEÍNAS

1. Aminoácidos
2. Péptidos
3. Proteínas
4. Análisis de aminoácidos
5. Propiedades funcionales de las proteínas
6. Desnaturalización: Alteración de las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO DE ANÁLISIS DE ENZIMAS EXISTENTES EN LOS ALIMENTOS

1. Nomenclatura y clasificación de las enzimas
2. Conceptos generales sobre la cinética química
3. Análisis de enzimas
4. Elementos que influyen en la actividad enzimática
5. Procesos importantes en los que están implicados enzimas



6. Análisis de enzimas en los alimentos

7. Las enzimas y su utilización en la industria alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL PROCESO DE ANÁLISIS DE LOS LÍPIDOS

1. Tipología de los lípidos
2. Proceso de análisis de lípidos
3. La existencia de lípidos en los alimentos
4. Alteraciones de los lípidos
5. Procesado de las grasas y su química

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESO DE ANÁLISIS DE LOS CARBOHIDRATOS EXISTENTES EN LOS ALIMENTOS

1. Estructura y propiedades
2. Monosacáridos derivados
3. Oligosacáridos y polisacáridos: Enlace glucosídico
4. Análisis de carbohidratos
5. Introducción
6. La función de los carbohidratos en los alimentos
7. Monosacáridos
8. Oligosacáridos
9. Derivados de los carbohidratos
10. Polisacáridos
11. Reacciones de los carbohidratos en los alimentos



www.formatesincoste.com

info@formatesincoste.com

Tfno: 956 074 222/655 617 059

Fax: 956 922 482

UNIDAD DIDÁCTICA 6. OTROS COMPONENTES DIFERENTES EN LOS ALIMENTOS

1. Vitaminas
2. Minerales
3. Pigmentos
4. Aditivos alimentarios
5. Edulcorantes no calóricos
6. Levaduras