



VNIVERSIDAD
D SALAMANCA

CAMPUS DE EXCELENCIA INTERNACIONAL

CURSOS dirigidos a:

- Licenciados y diplomados en estudios sanitarios y/o agroalimentarios
- Profesionales de la industria agroalimentaria y de empresas de abastecimiento de aguas
- Responsables y técnicos de laboratorios
- Inspectores de la administración

Tutoría On-Line permanente

Con CASOS PRÁCTICOS y EJERCICIOS INTERACTIVOS



Información y matrícula:

Fundación General
de la Universidad de Salamanca.
Tlfno: 923 29 47 74 / 923 29 46 79
e-mail: matricula@universitas.usal.es



<http://fundacion.usal.es/seguridadcalidadalimentaria>

Cursos On-Line de Seguridad y Calidad Alimentaria

2 ediciones por año PRIMAVERA - OTOÑO

APPCC
TRAZABILIDAD
ALTERACIÓN MICROBIANA
Y VIDA ÚTIL
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO
DE ALIMENTOS Y AGUAS



Cursos Acreditados
Comisión de Formación Continuada
de las Profesiones Sanitarias de la
Comunidad de Castilla y León

140 horas

MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Laboratorio Virtual y Casos Prácticos

- MÓDULO 1 (3 Unidades Didácticas): Ecología microbiana alimentaria. Métodos básicos de análisis. Preparación de muestras. Recuento de indicadores. Pruebas de presencia/ausencia. Límites microbiológicos.
- MÓDULO 2 (1 Unidad Didáctica): Técnicas avanzadas de análisis.
- MÓDULO 3 (4 Unidades Didácticas): Infecciones e intoxicaciones alimentarias. Detección de patógenos.
- MÓDULO 4 (5 Unidades Didácticas): Microbiología de los distintos tipos de alimentos: cárnicos, lácteos, productos de la pesca, ovoproductos, frutas y hortaliza, especias, cereales, conservas, agua de bebida.
- PROTOCOLOS INTERACTIVOS DE ANÁLISIS CON VÍDEOS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS: Recuento de Indicadores: aerobios mesófilos, enterobacterias, etc. Análisis de *Salmonella*, *Listeria*, *Cronobacter sakazakii*, *S. aureus*, *E. coli* O157:H7, *B. cereus*, *Campylobacter*, *C. perfringens*. Detección de toxinas bacterianas y fúngicas. Detección de virus y protozoos. Análisis de ambiente y superficies en la industria alimentaria.
- CASOS PRÁCTICOS en distintos sectores alimentarios. Interpretación de la legislación. Microbiología predictiva.
- LEGISLACIÓN Española y Comunitaria.

<http://fundacion.usal.es/microali>

120 horas

SEGURIDAD ALIMENTARIA. APPCC

- MÓDULO 1 (4 Unidades Didácticas): Peligros asociados a la producción, procesado, distribución y consumo de alimentos.
- MÓDULO 2 (7 Unidades Didácticas): Planes de prerrequisitos. Implantación y seguimiento de planes APPCC. Sector cárnico, lácteo, pesquero, huevos y ovoproductos, hortofrutícola, otros sectores.
- Más de 11.000 páginas de documentos técnicos de consulta.
- CASOS PRÁCTICOS aplicados a distintos sectores alimentarios.
 - Peligros biológicos y químicos.
 - Elaboración de Planes de prerrequisitos y planes APPCC en varios sectores alimentarios.
 - Microbiología predictiva.
 - Otros.
- LEGISLACIÓN Española y Comunitaria.

Colabora:

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas



<http://fundacion.usal.es/appcc>