

## **Temario Grado 2 – DCTC- ICA – Microbiología de Alimentos**

### **Teóricos**

- 1 – Concepto de Inocuidad alimentaria y Legislación Alimentaria nacional e internacional. Planes de muestreo y especificaciones microbiológicas
- 2- Parámetros intrínsecos y extrínsecos de los alimentos que afectan el crecimiento de los microorganismos
- 3- Microorganismos alterantes y microorganismos benéficos
- 4-Microorganismos patógenos y microorganismos indicadores
- 5 – Microbiología de alimentos refrigerados y congelados
- 6 – Microbiología de alimentos conservados por calor
- 7 – Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)
- 8 – *Listeria monocytogenes* en alimentos
- 9 – *Salmonella* en alimentos
- 10 – *E. coli* O157 y otras STEC en alimentos

### **Prácticos**

- 1- Buenas prácticas de laboratorio – Preparación de muestras para análisis microbiológico
- 2- Métodos de recuento de aerobios mesófilos en alimentos
- 3- Método del Número Más Probable (NMP) – Fundamentos y aplicaciones
- 4- Métodos de detección y recuento de estafilococos patógenos en alimentos
- 5- Métodos de detección de *Salmonella* en alimentos