



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Microbiología e higiene alimentaria

Modalidad de realización del curso: [A distancia](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Si algún aprendizaje, desde un punto de vista nutricional, tiene importancia en el momento actual, probablemente este sea uno de ellos. Actualmente la proliferación de alimentos procesados y ultraprocesados que se ingieren por la población en general exige unas medidas muy estrictas para evitar toxiinfecciones a la población y, por tanto, un riesgo potencial de morbimortalidad. Para ello, es imprescindible conocer los principios básicos de la microbiología alimentaria, los posibles procesos toxicológicos de contaminación y los sistemas y métodos de conservación de los productos. Por otro lado, la elaboración de estos alimentos, tanto a nivel industrial como en comedores colectivos, hace imprescindible conocer los procedimientos y métodos de manipulación de estos; así como los métodos de conservación y preelaboración, distribución, procesamiento, regeneración, utilización de los materiales, etc. Además, se explicarán los distintos tipos de tecnología culinaria, cocción, asado, f...

CONTENIDOS

MÓDULO 1. MICROBIOLOGÍA E HIGIENE ALIMENTARIA



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es