



POSTGRADO	CAMPUS
INNOVACIÓN AGROALIMENTARIA SUSTENTABLE	CÓRDOBA
<i>MAESTRIA EN CIENCIAS</i>	

CLAVE DEL CURSO	NOMBRE DEL CURSO	TIPO DE CURSO	NÚMERO DE CRÉDITOS	CUATRIMESTRE
IAS 609	MICROBIOLOGÍA E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	TEÓRICO-PRÁCTICO	3	VERANO
PROFESOR TITULAR	CLAVE ACADÉMICA	PROFESOR COLABORADOR	CLAVE ACADÉMICA	
DRA. DORA ANGÉLICA AVALOS DE LA CRUZ	X03708			

OBJETIVO GENERAL

Ofrecer a los estudiantes los conocimientos y herramientas metodológicas que aseguren mantener los alimentos inocuos en las cadenas agroalimentarias, aplicando técnicas modernas de diagnóstico, análisis, identificación, y acciones para prevenir riesgos microbianos.

CONTENIDO GENERAL DEL CURSO

1. Introducción
2. Microorganismos de interés sanitario
3. Fuentes y mecanismos de contaminación
4. Factores que determinan la supervivencia y desarrollo microbiano
5. Aspectos de la descomposición de los alimentos
6. Enfermedades microbianas transmitidas por los alimentos
7. Microorganismos patógenos de interés en alimentos
8. Epidemiología de las enfermedades transmitidas por alimentos
9. Microbiología en agua y principales grupos de alimentos
10. Preservación en alimentos
11. Sanidad en plantas agroindustriales, servicios y comercios
12. Control sanitario y puntos críticos de control
13. La inocuidad de los alimentos