



Universidad Autónoma
de San Luis Potosí

La Facultad de Ciencias Químicas
a través del
Laboratorio de Microbiología de Alimentos invita al
Curso-Taller



FACULTAD DE
CIENCIAS QUÍMICAS

**Principios de Microbiología de Alimentos y Buenas Prácticas
de Higiene, basado en la NOM-251-SSA1-2009**



OBJETIVO:

Concientizar a los participantes del riesgo que puede generar a la salud del consumidor un alimento inadecuadamente manipulado, reconociendo las principales causas y grupos microbianos contaminantes de alimentos, atendiendo a los lineamientos de la NOM-251-SSA1-2009

Dirigido a: manipuladores de alimentos (cafeterías, restaurantes, pequeños productores)

Duración: 12 horas Cupo máximo: 20 personas

Contenido del curso

1. Introducción a la Microbiología de Alimentos
2. Clasificación de los Microorganismos
3. Factores de Crecimiento Microbiano
4. Ecología Microbiana/Fuentes de Contaminación
5. Marco Jurídico (regulación sanitaria)
6. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)
7. NOM-251 apartado 7. Establecimientos de Servicio de Alimentos y Bebidas.
8. NOM-251 apartado 5. Disposiciones Generales.
9. Sesiones prácticas: conozca a los microorganismos (observación al microscopio), efectividad de la desinfección en vegetales, carga microbiana de superficies, calidad microbiológica de agua potable.

Incluye: Inscripción, material impreso, coffee break y reconocimiento de participación (asistencia mínima 80%).

Además, por cada establecimiento se realizará el análisis microbiológico de agua potable o la evaluación final de la desinfección de un vegetal.

FECHA: 16, 17 y 18 de agosto de 2017

HORA: 16:00 – 20:00 horas

LUGAR: Laboratorio de Microbiología de Alimentos,
Facultad de Ciencias Químicas,
Av. Dr. Manuel Nava #6,
Zona Universitaria Poniente,
San Luis Potosí, S.L.P.

COSTO: \$1,500.00 por participante.

INSCRIPCIÓN Y PAGO: del 7 al 15 de agosto.

INFORMES PARA INSCRIPCIÓN Y PAGO:

L.A. Francisco Hernández Acevedo
Administrador de Asesorías y Servicios FCQ

☎ (444) 826 2440 Ext. 6538

✉ francisco.hernandez@uaslp.mx

En cursos y talleres no hay devolución.

INFORMES DEL CURSO:

Laboratorio de Microbiología de
Alimentos, Edificio B-106, FCQ/UASLP

☎ (444) 826 2440 Ext. 6546

✉ loredobecerra@fcq.uaslp.mx