



Curso On Line:

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Técnicas Aplicadas al Control de Alimentos y Agua

10 | 16
septiembre | noviembre
2018

Valor de Inscripción:

Perú: S/ 420.00
Colombia: \$ 420.000
Otros Países: USD 200

Desccto. 20% hasta 08 de Septiembre:

Perú: S/ 336.00
Colombia: \$ 336.000
Otros Países: USD 160

www.perulactea.com

Ficha Técnica

● **Profesor:** Oscar Clemente López (ARGENTINA)

● **Modalidad:** Virtual (Vía Internet)

● **Idioma:** Español

● **Objetivos del Curso:**

Actualización en Microbiología de Alimentos y Agua, revisando las últimas técnicas disponibles para la determinación y monitoreo de los principales microorganismos aplicables a todo tipo de industria de alimentos.

Criterios aplicables para desarrollar un Laboratorio de Microbiología de alimentos en una industria y las principales actividades que debe estar desarrollar, para asegurar la higiene alimentaria.

Revisión de legislación vigente en todos los países de Latinoamérica, sobre calidad de agua y las estrategias actuales para manejar estándares de calidad, en la industria de alimentos.

Duración: 10 semanas

● **Fecha de Inicio:** 10/septiembre/2018

● **Fecha de Término:** 16/noviembre/2018

● **Plataforma Educativa:** CAMPUS de la ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA
<http://campus.escuelavirtualagropecuaria.com/>

● **Día de Clases:** lunes x 9 sesiones (se dictan a una vez por semana)

● **Duración de cada sesión en vivo:** 120 minutos

● **Inversión Regular:** Desde Perú S/ 420.00 – Desde Colombia \$ 420.000 – Desde otros Países US\$ 200.00

● **Bonos de Descuentos: 20% (10 primeros cupos hasta 08 Septiembre 2018)**

● **Acceso a Clases:** en vivo, se dictan una vez por semana, puede verlas desde PC o celular smartphone que tenga instalado el adobe connect. Las grabadas, puede verlas en CUALQUIER MOMENTO y HORA de la semana, sin restricciones del número de veces que desee verlas, solo desde una PC conectada a internet.

● **Metodología:** el participante asiste a todas las clases siempre ingresando Campus de la Escuela Virtual Agropecuaria con su correo y contraseña (videoconferencias vía internet), tanto en vivo o de forma grabada. Podrá hacer consultas al profesor en tiempo real o por escrito, chatear, descargar y/o compartir documentos o imágenes, etc.

● **Certificado:** para obtenerlo al final del curso deberá rendir un examen de alternativas múltiples ("multiple choice"). El documento sale a nombre de ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA por 120 horas, sin costos adicionales en versión digital (PDF) que se envía al correo del participante. Si lo desea también en forma física, debe cubrir gastos de emisión y envío, ya que los costos de inscripción no los incluyen.

● **Acceso Ampliado a las Clases Grabadas:** los participantes tendrán 2 meses adicionales de acceso libre al Campus del Curso, contados desde la fecha de cierre del curso publicada en la web.

● **Público Objetivo:**

Profesionales de carreras alimentarias, agroindustriales, microbiólogos, biólogos, veterinarios y todos aquellos que están directamente relacionados con las industrias de alimentos, se incluyen los estudiantes de carreras relacionadas, etc.



OSCAR CLEMENTE LÓPEZ

Director Técnico/Asesor técnico en temas de higiene, microbiología, control de procesos, limpieza y desinfección, asuntos regulatorios, desarrollo de productos, etc. en diversas industrias del sector alimenticio de Argentina.

Catedrático e investigador en ciencia de los alimentos de universidades argentinas con estudio de postgrado en la Universidad de Parma (Italia)

ESTUDIOS

Maestría Internacional en Tecnología de Alimentos (MITA). Dictada por la Università Degli Studi di Parma, Italia, con la colaboración académica de la Facultad de Agronomía de la -Universidad de Buenos Aires. (Egresado diciembre 2012)

Licenciado Bioquímico, Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad de Buenos Aires (egresado 1979)

Licenciado en Análisis Clínicos, UBA – Facultad de Farmacia y Bioquímica (egresado 1978)

Técnico químico: Escuela Nacional de Educación Técnica N° 27 (egresado año 1972 – Medalla de oro)

ACTUALES:

Profesor, Cátedra Industria Láctica, Carrera Licenciatura en Tecnología de los Alimentos e Ingeniería en Alimentos, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Católica Argentina.

Profesor, Cátedra de Microbiología de los Alimentos, Carrera Ingeniería en Alimentos – Universidad Nacional de Luján, Departamento de Tecnología.

Miembro de la Comisión Directiva de la División Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, Asociación Argentina de Microbiología.

Miembro del Colegio de Bioquímicos de la Provincia de Buenos Aires.

Director Académico y Disertante, Programa de Cursos de Producción de Quesos para Pymes Lácteas, Universidad Nacional de Luján – Ministerio de Agricultura.

Asesor y Director Técnico de diversas industrias del sector alimenticio en la actualidad: Gollek Argentina SRL (Productos Kellogg's), Fabbri Argentina SA, Chocolates Industriales SA, Laboratorios Christian Hansen Argentina SA, Firmenich SAICF

Inscripciones

DESDE PERU: S/ 420 soles – pago único

BONO 20% DESCUENTO HASTA SÁBADO 08 SEPTIEMBRE=> S/ 336.00 soles

Realizar depósito o transferencia a la Cta. Corriente del Banco de Crédito del Perú (BCP) N° 193-1707453-0-99 – Corporación Veterinaria del Perú SAC
Tarifa no incluye IGV (18%) ni gastos de envío de certificado en físico

DESDE COLOMBIA: \$ 420.000 pesos colombianos – pago único

BONO 20% DESCUENTO HASTA SÁBADO 08 SEPTIEMBRE => \$ 336.000 pesos colombianos

Consignar o hacer transferencia a Cta Ahorros 25587052477 Bancolombia – P&C Destinos y Negocios SAS (NIT 900344499-2)

Tarifa no incluye gastos de envío de certificado en físico

DESDE OTROS PAÍSES: USD 200 dólares americanos – pago único

BONO 20% DESCUENTO HASTA SÁBADO 08 SEPTIEMBRE => USD 160 dólares americanos

1. Western Union

Si va utilizar este medio de pago, debe solicitar los datos del giro a capacitacion@perulactea.com

2. Tarjeta de Crédito (solo desde el Campus Virtual)

Mediante CULQI o PAYPAL desde el CAMPUS VIRTUAL de la ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA

LUEGO DE HACER EL PAGO HAGA SU MATRÍCULA:

1. Ingresar al sitio de la Escuela Virtual Agropecuaria (EVA):

<http://campus.escuelavirtualagropecuaria.com/>

2. Realice su registro en el sistema:

El usuario siempre es su correo y la contraseña debe ser una clave que debes crear.

Si ya estuvo registrado y no recuerda la contraseña haga click en “Olvidaste tu Contraseña”, recibirás un enlace en el correo desde donde debes registrar la nueva contraseña.

Si por primera vez vas a registrarte haces click en “Crear una Cuenta”, recibirás un enlace en el correo desde donde debes proceder a registrarte.

3. Ingrese al Campus con Usuario y Contraseña y seleccione el curso que le interesa inscribirse.

Desde Perú: suba una sola vez el recibo escaneado, foto o pantallazo claro del pago en el cajón BCP y espere ser verificado.

Desde Colombia: Desde Colombia: suba una sola vez su recibo de consignación escaneada, foto o pantallazo del pago en el cajón Bancolombia (que figura en la parte inferior) y espere ser verificado.

Desde un país diferente a Perú o Colombia: puede inscribirse vía Tarjeta de Crédito (Paypal) y su inscripción será automática apenas haga el pago en esta opción (sin necesidad de verificación). De lo contrario puede hacerlo a través de pago por el enlace VISANET o un giro Western Union subiendo una sola vez el recibo o pantallazo del pago en el cajón correspondiente, luego de lo cual debe esperar verificación.

Puede solicitar los pasos de inscripción a su correo electrónico a [cursos@escuelavirtualagropecuaria.com](mailto: cursos@escuelavirtualagropecuaria.com) o [capacitacion@perulactea.com](mailto: capacitacion@perulactea.com) / Whatsapp (desde cualquier país): +51.994.187.618 / Teléfono fijo: (51.1) 442.1218

Programa

PRIMER MÓDULO

Título: Introducción a la Microbiología de Alimentos y Agua

Fecha: lunes 10 septiembre 2018

Contenido:

Introducción. Conceptos generales de microbiología. La célula procariota, origen, estructura y metabolismo. Origen de los microorganismos en los alimentos. Microflora de animales, vegetales, agua, aire y suelo. Contaminación por manipulación. Vectores inanimados y plagas. Vías de transmisión de enfermedades infecciosas. Microorganismos saprófitos y patógenos.

SEGUNDO MÓDULO

Título: Microbiología del Agua

Fecha: lunes 17 septiembre 2018

Contenido:

Disponibilidad de agua para consumo. Ciclo del agua en la naturaleza. Manejo del agua y salud de la población. Paradoja del agua, agua embotellada y medio ambiente. Agua envasada y agua de suministro público. Contaminantes en el agua, residuos de las prácticas agropecuarias e industriales. Contaminantes químicos y biológicos. Microorganismos del agua. Microorganismos de riesgo para la salud: bacterias, virus y parásitos.

TERCER MÓDULO

Título: Indicadores de Calidad de Agua

Fecha: lunes 24 septiembre 2018

Contenido:

Seguridad del agua, desarrollo histórico. Indicadores microbianos: Enterobacterias, coliformes, coliformes termotolerantes y Escherichia coli, Streptococos fecales, anaerobios esporulados sulfito reductores, colifagos, aerobios mesófilos, Pseudomonas aeruginosa. Patógenos emergentes transmitidos por agua: Legionella pneumophyla, Micobacterias atípicas, Cryptosporidium parvum,

CUARTO MÓDULO

Título: Evaluación de Calidad de Agua

Fecha: lunes 01 octubre 2018

Contenido:

Criterios de potabilidad del agua según Organización Mundial de la Salud (OMS), Unión Europea (UE), EEUU (EPA), Perú, para agua de red pública, agua envasada, agua mineral y agua gasificada. Efluentes líquidos y agua recreacional, parámetros de control.

Evaluación de calidad, métodos microbiológicos para el análisis de aguas: recuento de: bacterias heterótrofas, coliformes y coliformes termotolerantes; investigación de E.coli y Pseudomonas aeruginosa.

QUINTO MÓDULO

Práctica: Laboratorio de Alimentos

Fecha: lunes 08 octubre 2018

Contenido:

Fundamentos de los métodos de laboratorio para la cuantificación de microorganismos en los alimentos. Preparación de la muestra, diluyentes. Método de recuento en placa, método del número más probable (NMP), filtración por membranas.

Recuento microscópico directo. Métodos indirectos: reducción de colorantes. Ejemplos y aplicaciones.

SEXTO MÓDULO

Práctica: Detección de Patógenos en Alimentos

Fecha: lunes 15 octubre 2018

Contenido:

Detección de patógenos en alimentos, fundamentos, etapas, reparación celular, células viables no cultivables, enriquecimiento, aislamiento e identificación. Métodos microbiológicos para la detección de Salmonella y E.coli O157:H7 en alimentos. Aplicación a distintos productos.

SÉPTIMO MÓDULO

Título: Detección de Patógenos en Alimentos

Fecha: lunes 22 octubre 2018

Contenido:

Listeria monocitógenas y Cronobacter zakazaki en alimentos. Importancia para la Salud Pública y la industria alimentaria. Alimentos relacionados. Fundamentos y técnicas de detección en los alimentos, aplicación a distintos productos y ambiente.

OCTAVO MÓDULO

Práctica: Otros Microorganismos en Alimentos

Fecha: lunes 29 octubre 2018

Contenido:

Nuevos procedimientos para el análisis microbiológico de alimentos. Métodos rápidos, fundamentos. Sustratos cromogénicos para recuento microbiano y para detección de patógenos, aplicación al análisis de agua y alimentos. Métodos para screening, inmunocromatografía, test ELISA, Separación Inmunomagnética. Aplicaciones.

NOVENO MÓDULO

Práctica: Nuevos Procedimientos de Análisis de Laboratorio

Fecha: lunes 05 noviembre 2018

Contenido:

Nuevos procedimientos para el análisis microbiológico de alimentos. Métodos rápidos, fundamentos. Sustratos cromogénicos para recuento microbiano y para detección de patógenos, aplicación al análisis de agua y alimentos. Métodos para screening, inmunocromatografía, test ELISA, Separación Inmunomagnética. Aplicaciones.

Publicación de Examen:

Fecha: 12 Noviembre 2018

Cierre de Examen:

Fecha: 16 Noviembre 2018

Cierre del Aula Virtual y del Curso

Fecha: 16 Noviembre 2018

Horario de Clases:

- En tiempo real:

17:00 – 19:00 horas: Ciudad de Guatemala, San José, Tegucigalpa

18:00 – 20:00 horas: Ciudad de México, Lima, Bogotá, Quito, Panamá

19:00 – 21:00 horas: Asunción, Caracas, La Paz, Santiago de Chile

20:00 – 21:00 horas: Brasilia, Buenos Aires, Montevideo

- En forma de clase grabada:

=> Las 24 horas del día en toda latitud, sin restricciones

Informes:

- Teléfono: (51.1) 442.1218
- Whatsapp (Consultas): +51.994.187.618
- E-mail: cursos@escuelavirtualagropecuaria.com
capacitacion@perulactea.com

