

MICROBIOLOXÍA DOS ALIMENTOS

(70 HORAS)



Do 22 de setembro ao 24 de outubro de 2025

Sesións presenciais:

17 de outubro: 16:00 – 21:00 h.

COMPETENCIAS/OBXECTIVOS:

- Identificar o papel que xogan hoxe en día os microorganismos na produción de alimentos.
- Actualizar os coñecementos sobre os microorganismos máis importantes na microbioloxía dos alimentos, a súa clasificación, os modos de reprodución e as súas características xerais, en especial as bacterias, os mohos e os fermentos.

PROGRAMA/CONTIDOS (65 online + 5 presenciais)

- Fundamentos de microbioloxía.
- Consecuencias da proliferación de microorganismos nos alimentos.
- A conservación dos alimentos como medio para evitar o desenvolvemento de microorganismos.
- Aplicacións dos microorganismos na industria alimentaria.

DESTINATARIOS

Ainda que está dirixido a todo tipo de público, seleccionárase preferentemente a empresarios e traballadores de empresas do sector agroalimentario así como desempregados e emprendedores interesados en adquirir coñecementos para mellorar as súas opción de acceso a un emprego ou autoemprego no sector.



INSCRICIÓN