

Módulo 6: MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS

VIERNES 21 OCTUBRE y 04 NOV. 4-8:00 PM

SÁBADOS 22 OCTUBRE y 05 NOV. 3-8:00 PM

Moderadores:

cDra. Gricelda Núñez Mejía

Dr. Alfonso García Galaz

Ponentes:

Dr. Alfonso García Galaz

Ponentes Invitados:

1. Dra. Sandra Loruhamá Castillo Hernández, UANL Tema: Microbiología predictiva.
2. Dra. María Leonor Salazar López, Laboratorio Estatal de Salud Pública, Presidenta del Colegio de Químicos de Hermosillo.
3. cDra. Gricelda Núñez Mejía, Departamento de Ciencias Químico Biológicas

CONTENIDO

- I. Utilización de microorganismos en la Industria
 - a. Probióticos
 - b. Prebióticos
 - c. Simbiótico
- II. Toma y preparación de las muestras
 - a. Sistemas comerciales para la colección de las muestras
 - b. Procedimientos de procesamiento automatizados
- III. Sistemas rápidos para la detección de microorganismos relacionados con ETAs
 - a. Sistemas de identificación bioquímicos: Coliformes, *Pseudomonas*, *E. coli*, *S. aureus*
 - b. Medios cromogénicos
 - c. Biotipificación
 - d. Sistemas comerciales Inmunológicos
- IV. Métodos y sistemas comerciales para el recuento microbiano
 - a. Manuales (Conteo en placa y NMP)
 - b. Automatizados
- V. 5. Marco normativo (NOM, NMX, Referencias internacionales)
 - a. NOM (109), 110
 - b. NOM 092, 111, BAM 4
 - c. NOM 210
 - d. NMX 17025
- VI. Servicios extras del laboratorio de microbiología de alimentos
 - a. Actividad antimicrobiana (evaluación de desinfectantes)
 - b. Detección de toxinas por kits comerciales

c. Vida de Anaquel