



# Synergy BioTech

Because health is first

## Dirigido a

Chef Ejecutivo  
Sous chef  
Gerente de alimentos y bebidas  
Emprendedor o profesionalista que le interese incrementar su conocimiento en el área de microbiología de los alimentos  
Estudiantes de gastronomía, nutrición o repostería

## Modalidad

- Curso en compañía
- Curso presencial

## Nivel

- Básico

## Microbiología para chefs



### Introducción

La microbiología de los alimentos explica los procesos en que los microorganismos influyen en las características de los productos de consumo humano. Desde los tiempos más remotos se han utilizado microorganismos para producir alimentos. Los procesos microbianos han dado lugar a alteraciones en los mismos que les confieren más resistencia al deterioro o unas características organolépticas (sabor, textura, etc.) superiores, así como se han visto involucradas en provocar malestar al comensal.

El objetivo de éste curso es examinar los beneficios que tienen los microorganismos con los alimentos, las enfermedades transmitidas por los alimentos más comunes en la industria restaurantera y finalmente cómo interpretar los resultados de un análisis microbiológico emitido por un laboratorio acreditado.



## Objetivo del Curso

El objetivo del curso es examinar los beneficios que tienen los microorganismos con los alimentos, las enfermedades transmitidas por los alimentos más comunes en la industria restaurantera y finalmente cómo interpretar los resultados de un análisis microbiológico emitido por un laboratorio acreditado

## Temario

Introducción al curso

Presentación de participantes y expectativas del curso

Conceptos

- Microorganismos
- Bacterias de descomposición
- Patógenos
- Virus
- Parásito
- Prión

Ejemplos y casos de estudio

Microorganismos de beneficio para la salud

Microorganismos de beneficio para la industria de alimentos y bebidas

¿Cómo controlar las bacteria de descomposición?

Microorganismos indicadores de la higiene de los alimentos

Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs) y su relación con los microorganismos

- Técnicas para el control de las ETAs

Análisis microbiológicos de los alimentos en un laboratorio acreditado y la interpretación de los resultados

- Agua
- Sopa
- Alimento crudo
- Alimento cocido

- Postre
- Superficie viva
- Superficie inerte

Taller: Interpretación de análisis microbiológicos de alimentos

Conclusiones

Examen

Fin de curso

## CURSO EN COMPAÑÍA

**Lugar y fecha :** Instalaciones de la compañía contratante, la fecha a definir por mutuo acuerdo.

**Duración y horario:** 8 horas, el horario lo establecerá la compañía contratante.

**Materiales:** Material didáctico por participante.

**Instructor:** Instructor aprobado por consejo de asesores Synergy BioTech®.

**Incluye:** Presentación de materiales, DC-3 Constancia de habilidades profesionales, certificado de capacitación (registro STPS) por participante.

**Precio México:** \$ 18, 000.00 + I.V.A. M.N., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación, si la compañía se encuentra fuera de la Ciudad de México. Se cobrará \$ 2,000.00 + I.V.A. M.N. por cada participante extra.

**Caribe, Centro y Sudamérica:** US\$ 4,300.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Se cobrará \$ 300.00 USD + V.A.T. por cada participante extra.

**E.U., Canadá, Brasil y otros países:** US\$ 5,000.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Curso en Inglés ó Español. Se cobrará \$ 350.00 + VAT por cada participante extra.

## CURSO PRESENCIAL

**Precio:** \$ 3,500.00 MXN + IVA por participante

### Fecha y horario:

24 Abril, 28 Agosto ,27 Noviembre 2017, 9:00 a 17:00 horas

23 Abril, 27 Agosto, 26 Noviembre 2018, 9:00 a 17:00 horas

**Lugar:** Edificio Punto Polanco. Avenida Lago Alberto 319 Colonia Granada, Delegación Miguel Hidalgo, Ciudad de México, c.p. 11529 México

**Incluye:** Material de estudio, diploma de participación y DC3 Constancia de habilidades laborales. Curso con registro ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.



**INSCRIBETE HOY**



T. +52 (55) 53474138

capitacion@synergy-biotech.com

www.synergy-biotech.com

