

Microbiología alimentaria para no microbiólogos (Q-79)

MODALIDADES

Este curso está disponible en Presencial e IN COMPANY

DIRIGIDO A

Responsables y personal técnico del departamento de calidad de la industria agroalimentaria, personal técnico de laboratorios de análisis de alimentos, consultores/as especializados en seguridad alimentaria, licenciados/as en tecnología de los alimentos.

OBJETIVO

- Adquirir las bases de la microbiología alimentaria
- Conocer los peligros y riesgos microbiológicos y cómo gestionarlos
- Adquirir conocimientos sobre el manejo e interpretación de la legislación vigente relacionada
- Familiarizarse, a nivel teórico y práctico, con los diferentes métodos analíticos empleados en los laboratorios: normas ISO y métodos alternativos
- Aprender a interpretar los resultados de los análisis microbiológicos

CONTENIDO

BLOQUE TEÓRICO

1. Ecología microbiana de los alimentos. Factores limitantes del crecimiento microbiano. Microorganismos patógenos e indicadores
2. Muestreo: planes y técnicas de muestreo en alimentos, ambientes, superficies y manipuladores en industrias agroalimentarias. Muestreo oficial
3. Legislación alimentaria
4. Normas de calidad aplicadas al laboratorio de microbiología (ISO 17025, ISO 11133, ISO 7218...)
5. Métodos y técnicas oficiales en el análisis microbiológico de alimentos. Métodos ISO

BLOQUE PRÁCTICO

1. Pasos a seguir en un análisis microbiológico: preparación de muestras en función de su naturaleza, métodos y técnicas de análisis, confirmaciones y expresión de resultados

2. Caso práctico: análisis de microorganismos patógenos
3. Caso práctico: análisis de microorganismos indicadores
4. Interpretación y evaluación de los resultados obtenidos

DURACIÓN

3 días - 21 horas

OBSERVACIONES

Prácticas realizadas en **AENOR laboratorio**, laboratorio de análisis alimentario, acreditado por ENAC y miembro de Eurolab España.

Grupos reducidos: Máximo 8 asistentes.

CERTIFICADO

El alumno/a recibirá un certificado de asistencia emitido por AENOR. Se expide a todos los alumnos/as que asistan al menos al 80% de la duración total del curso.

IN COMPANY

Este curso también está disponible en exclusiva para su empresa bajo la modalidad de formación In-Company.

Si tienes interés en esta modalidad, puedes ponerte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente de modalidad In Company, y estudiaremos tu caso de forma personalizada, facilitándote un presupuesto de forma inmediata.

- Escríbenos a formacion-ic@aeonr.com
- Llámanos a (+34) 914 326 125