



SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación

OBJETIVO:

Adquirir una visión práctica de la metodología de trabajo seguida en un laboratorio microbiológico, así como interpretar los resultados analíticos obtenidos

Dar a conocer el papel que juegan hoy en día los microorganismos en la producción de alimentos

DIRIGIDO A:

Técnicos y Responsables de Calidad de industrias alimentarias, estudiantes de último año de carrera y licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ciencias Biológicas, Farmacia, Veterinaria, y en general a todo profesional con formación en cualquier área relacionada con la calidad y la seguridad alimentaria en la empresa. que deseen ampliar conocimientos.

MODALIDAD	Nº DE HORAS	PRECIO
Distancia	100	200 €(IVA Incluido)

1. Al ser un curso modalidad distancia, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.
2. Tras la recepción de la ficha de inscripción junto con el justificante de pago, el alumno recibe en su casa por mensajería el temario del curso que va a comenzar así como las pautas de trabajo.
3. Cuando un alumno comienza un curso, se le asigna su tutor correspondiente, así un e-mail para poder realizar consultas con la mayor celeridad posible.
4. Recibido el temario del curso, el alumno procederá al estudio de los temas independientemente y por orden creciente, y tras la finalización de cada uno de ellos cumplimentar el test de evaluación.
5. Tras la lectura y comprensión de cada uno de los temas, realizar la evaluación del modulo correspondiente. Una vez finalizados todos los temas y test de evaluación correspondiente, debe remitirnos **una copia** de todos los test para que procedamos a su evaluación (C/. Parra 41 -28025-Madrid , e-mail: info@academo.es)
6. Para ser considerado apto debe aprobar el 60% del total de todas las preguntas de los test de evaluación

PROGRAMACIÓN DEL CURSO

Duración del curso: 100 horas

Inicio: a la recepción del temario

Fecha de entrega de Examen 3 meses desde la recepción del temario.

Teléfono de contacto:

C/. Parra, 41; 28025 - Madrid. TEL. 91-472 62 44;

C/.Camino del Molino 11 nave 10, 41; 28400 – Collado Villalba. TEL. 91-849 71 27;



SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación

Dirección de Correo electrónico para tutorías por la red:

info@academo.es



**DESCUENTO DEL 15% PARA ALUMNOS
PARTICULARES MATRICULADOS EN
TODOS LOS CURSOS PRESENTANDO EL
CARNÉ EURO <26 O CARNÉ +26 DE LA
COMUNIDAD DE MADRID**



PARA MÁS INFORMACIÓN:

C/. Parra, 41; 28025 - Madrid. TEL. 91-472 62 44; FAX: 91-472 04 19
C/. Camino del Molino 11 nave 10, 41; 28400 – Collado Villalba.
TEL. 91-849 71 27; FAX: 91-850-46-25

www.academo.es ó www.sic-calidad.com

E - mail: info@academo.es



SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación

ÍNDICE DETALLADO

TEMA I: INTRODUCCIÓN

TEMA II: MICROFLORA DE LOS ALIMENTOS

TEMA III: MUESTREO.

1. Numero de Muestras
2. Método de muestreo aleatorio
3. Normas generales para el muestreo
4. Método operativo

TEMA IV: PREPARACIÓN DE MUESTRAS PARA SU ANÁLISIS

1. Método operativo
2. Preparación de Muestras

TEMA V: PREPARACIÓN DEL MEDIO

1. Condiciones que deben reunir los ingredientes utilizados para la preparación de medios de cultivo.
2. Formulas y preparación de medios de cultivo

TEMA VI: CARACTERÍSTICAS DE LOS MICROORGANISMOS Y MÉTODOS DE ANÁLISIS

1. Recuento de microorganismos *aerobios mesófilos*.
2. Recuento de Enterobacterias lactosa positiva (*Coliformes*).
3. Recuento de *E. coli*
4. Recuento de *Enterobacterias totales*
5. Investigación de *Salmonella*
6. Recuento de *Staphylococcus aureus*
7. Investigación de *Clostridium bolulinum*
8. Investigación de *Listeria monocytogenes*
9. Investigación y recuento de *Bacillus cereus*
10. Investigación y recuento de *Clostridium perfringens*
11. Investigación de *hongos*



SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación

12. Investigación de residuos de antibióticos por métodos microbiológicos.

TEMA VII: BIOTECNOLOGÍA

1. Factores que influyen en los microorganismos.
2. Aprovechamiento de los microorganismos por el hombre

TEMA VIII: GARANTÍA DE LA CALIDAD EN EL LABORATORIO

- 2.1. Garantía de la calidad interna de un laboratorio
- 2.2. Garantía de calidad entre laboratorios
- 2.3. Actividades para el establecimiento de la garantía de Calidad en el Laboratorio

BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

- Anexo 1-Recopilación de los límites microbiológicos de distintos alimentos
- Anexo 2 - Instrucciones para la preparación de medios de cultivo

EVALUACIÓN Y EJERCICIOS PRÁCTICOS