



Microbiología de los alimentos (patógenos e indicadores)

Objetivos

Formar en técnicas para la detección e interpretación de microorganismos patógenos e indicadores en alimentos, asegurando inocuidad en la cadena de producción.

Dirigido a:

Audidores, responsables de calidad, personal técnico de laboratorios y estudiantes.

Contenido del curso:

- Aislamiento y confirmación de Salmonella spp
- Aislamiento y confirmación de Listeria monocytogenes
- Recuento en placa y confirmación de Escherichia coli y coliformes
- Interpretación de resultados y acciones correctivas

Habilidades a desarrollar

Identificar patógenos en alimentos, aplicar protocolos de laboratorio y mejorar la seguridad alimentaria.



Presencial



16 horas



C\$ 5,384.00 +IVA