



# *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:

- Detección y confirmación de Salmonella spp
- Aislamiento de Listeria monocytogenes
- Recuento 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\$ 4,399.00 +IVA