



Microbiología aplicada al monitoreo de ambientes y superficies

Objetivos

Capacitar en técnicas de muestreo y análisis microbiológico de ambientes y superficies, para fortalecer sistemas de inocuidad alimentaria.

Dirigido a:

Auditores, consultores, responsables de calidad, personal técnico de laboratorios y estudiantes.

Contenido del curso:

- Métodos de muestreo en superficies (hisopado, enjuague, esponja)
- Muestreo de aire por sedimentación
- Análisis microbiológico de indicadores y patógenos

Habilidades a desarrollar

Implementar monitoreo microbiológico, interpretar resultados y garantizar cumplimiento normativo en la industria alimentaria.



Presencial



16 horas