



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:

Auditores, 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