



# ***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**