



Microbiología para técnicos de la Industria Agroalimentaria

16 de Septiembre de 2022

Modalidad: Presencial

Duración: 5 horas

Horario: 09:00h a 14:00h

Precio: 75€ Asociados / 150€ No Asociados

Objetivos: Adquirir conocimientos teórico-prácticos que permitan identificar riesgos microbiológicos en alimentos y aplicar diferentes técnicas analíticas para el aseguramiento de la calidad.

Dirigido a: Personal activo de empresas agroalimentarias y estudiantes universitarios de la rama sanitaria, de ciencia y tecnología de alimentos y módulo formativos.

Programa

- **ASPECTOS GENERALES**
INTRODUCCIÓN A LA MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL. Conceptos generales. Antecedentes históricos. Importancia social y económica. (Teoría)
- **MICROORGANISMOS DE INTERES INDUSTRIAL. INTRODUCCIÓN**
Definiciones y aspectos importantes. Legislación. (Teoría)
- **MICROBIOLOGÍA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**
Recolección, transporte, tratamiento y almacenaje. Principales microorganismos saprofitos y patógenos. Clasificación, descripción y efectos negativos. (Teoría)
- **CONTROL Y MEDIDAS PREVENTIVAS**
Tipos de tratamientos. Efectos sobre los microorganismos. (Teoría)
- **ASLAMIENTO E IDENTIFICACIÓN DE MICROORGANISMOS INDICADORES DE CALIDAD**
Microbiología del agua, suelo, superficies y producto final. Métodos de análisis. (Prácticas)

Plazas

Las plazas se adjudicarán por orden de inscripción

Las empresas que lo deseen podrán financiar el curso mediante FUNDAE (antes Fundación Tripartita).

El CTC le gestiona la bonificación de FUNDAE siempre que se comunique con al menos 7 días antes del comienzo de la Jornada



El curso podrá ser anulado si no se completa el mínimo de plazas, en cuyo caso se comunicará la anulación a todas las personas inscritas

CONTACTO:

Francisco Gálvez: fgalvez@ctnc.es

Elena Dussac: elenadg@ctnc.es

Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación

Tif. 968389011. www.ctnc.es

CTC TRANSFORMACIÓN