

CURSO: AUXILIAR DE LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS

Dirigido a:

Aquellas personas que deseen conocer cómo funciona un laboratorio, sus rutinas y procedimientos de trabajo para poder tomar una toma de contacto y perfeccionar conocimientos así como ponerlos en práctica desde un punto de vista de auxiliar de laboratorio.

Objetivos:

El objetivo del curso es que el alumno conozca los procedimientos de trabajo de un auxiliar de laboratorio de microbiología de alimentos con una formación teórica y prácticas (si se escoge) para su aplicación.

Contenidos:

1. El laboratorio de análisis de alimentos
2. Muestreo y preparación de la muestra
3. Medios de cultivo y elaboración de los mismos
4. Limpieza y desinfección
5. Técnicas instrumentales de análisis
6. Ensayos físico-químicos
7. Ensayos microbiológicos
8. Seguridad en el laboratorio
9. Laboratorio de análisis y control de calidad
10. Normativa de buenas prácticas
11. Seguridad e higiene medioambiental

Duración:

CON PRÁCTICAS EN EMPRESA: 20 horas de PRÁCTICAS + 80 horas a distancia
DISTANCIA: 80 horas distancia

El desarrollo de las prácticas será en nuestra sede de Coslada (Madrid) en horario a establecer con el alumno.

Precio:

CON PRÁCTICAS EN EMPRESA: 560 €
DISTANCIA: 245 €

Todos nuestros cursos pueden ser bonificados por la “Fundación Tripartita para la formación en el empleo”

ENTREGA DE CERTIFICADO ACREDITATIVO AL FINALIZAR EL CURSO

Para más información:
NELSAN ALIMENTARIA S.L.
C/ALEJANDRO GOICOCHEA 14 2ª PLANTA, 28823 COSLADA (MADRID)
TL: 91.672.22.41
Persona de contacto: Gema/Alma email: formacion@nelsanalimentaria.com