

## CURSO: TÉCNICO 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.

### **Objetivos:**

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

### **Contenidos:**

1. El laboratorio de microbiología: departamentos, material y aparatos.
2. Normas de uso y seguridad.
3. Desinfección y esterilización.
4. Medios de cultivo.
5. Toma de muestras.
6. Recuento de microorganismos mesófilos aerobios.
7. Investigación y recuento de Enterobacterias lactosa positiva.
8. Recuento de Mohos y levaduras.
9. Investigación y recuento de Staphylococcus aureus.
10. Investigación y recuento de Escherichia coli.
11. Investigación y recuento de Staphylococcus aureus.
12. Investigación y recuento de Salmonella y Shigella.
13. Investigación y recuento de Clostridium perfringers.
14. Investigación Listeria Monocytogenes.
15. Legislación alimentaria

### **Duración:**

CON PRÁCTICAS EN EMPRESA: 40 horas de PRÁCTICAS + 100 horas a distancia  
DISTANCIA: 100 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: 675 €  
DISTANCIA: 375€

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

### *ENTREGA DE CERTIFICADO ACREDITATIVO AL FINALIZAR EL CURSO*

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