

CURSO ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

1.- OBJETIVOS DEL CURSO

Capacitar al alumnado para atender en las tareas típicas de un laboratorio de análisis microbiológico de alimentos. Crear una visión general de la metodología de trabajo en el laboratorio microbiológico.

Sensibilizar al alumno en seguridad alimentaria y en la importancia de los microorganismos y repercusión que tienen en los sistemas de producción y producto terminado de alimentos.



2.- PERFIL DEL ALUMNO

Empleados en el sector y personal que desea incorporarse a este área laboral. Estudiantes en último año de grado y licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinaria, Biología, Químicas, técnicos de laboratorio. Trabajadores relacionados con la Calidad en industrias.

3.- MODALIDADES:

| MODALIDAD | Nº DE HORAS | PRECIO |
|-----------|-------------|--------|
| On-Line | 50 horas | 250 € |

4.- METODOLOGÍA

Al ser un curso modalidad On-Line, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.

Al ser un curso modalidad a On-Line, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.

Para realizar la matrícula en el curso el alumno recibirá una ficha de inscripción junto con el número de cuenta.

Tras la recepción de la ficha de inscripción junto con el justificante de pago, el alumno recibe acceso al aula de formación.

Cuando un alumno comienza un curso, se le asigna su tutor correspondiente, así como número de teléfono y e-mail para poder realizar consultas con la mayor celeridad.

Recibido el temario del curso, el alumno procederá al estudio de los temas independientemente y por orden creciente, y tras la finalización de cada uno de ellos cumplimentará el test de evaluación o Actividad que corresponda.

El curso de **“ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO”** es un curso de **50** horas de duración total impartida en la modalidad On-Line.

El curso consta de los siguientes contenidos:

1. **ECOLOGÍA MICROBIANA. MICROBIOTA BENEFICIOSA, ALTERANTE Y PATÓGENA.**
2. **MÉTODOS EN MICROBIOLOGÍA:**
 - a) Recuento.
 - b) Aislamiento.
 - c) Identificación.
3. **APLICACIONES DE LA MICROBIOLOGÍA EN LA INDUSTRIA.**
4. **ANÁLISIS RÁPIDO DE ALIMENTOS, AGUAS...**
5. **VALORACIÓN DE INHIBIDORES. DETECCIÓN ANTIBIOGRAMA ELISA. REACCIÓN EN CADENA DE LA POLIMERASA.**
6. **ANÁLISIS DE MICROBIOLOGÍA RÁPIDA DE ALIMENTOS POR IMPEDANCIA.**
7. **SOLUCIONES PARA EL CONTROL MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS.**
8. **MATERIAL DE APOYO AL ALUMNO.**

5.- CERTIFICADO / TÍTULO

Se extenderá a las personas que superen las pruebas un Certificado de aprovechamiento del curso de **“ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO”** por un total de 50 horas lectivas en modalidad online

6.- BONIFICACIONES EN LA FORMACIÓN:

Somos Centro Organizador autorizado para la tramitación de bonificaciones por actividades formativas ante la Fundae

Para trabajadores en activo:

Bonificable para trabajadores en activo a través del Crédito de Formación anual para empresas, por Fundae.

Imprescindible ser trabajador por cuenta ajena, en activo durante todo el curso. No aplicable a trabajadores autónomos.



| FICHA DE SOLICITUD DE CURSO | | | | |
|--|-------------------------|--|------------|-------------------------------|
| CURSO | ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO | MODALIDAD | ON-LINE | X |
| | | | PRESENCIAL | |
| DATOS DEL PARTICIPANTE | | | | |
| NOMBRE | | | | |
| 1 ^{ER} APELLIDO | | | | |
| 2 ^O APELLIDO | | | | |
| Fecha Nacimiento | | N.I.F | | |
| DIRECCIÓN | | | | |
| LOCALIDAD | | C.P. | | |
| PROVINCIA | | | | |
| TELEFONO | | MÓVIL | | |
| E-MAIL | | | | |
| DIRECCIÓN DE ENVÍO DEL MATERIAL DEL CURSO (No cumplimentar si es la misma arriba indicada) | | | | |
| DIRECCIÓN | | | | |
| LOCALIDAD | | C.P. | | |
| PROVINCIA | | | | |
| TELEFONO | | MÓVIL | | |
| E-MAIL | | | | |
| DATOS PARA LA FACTURACIÓN | | | | |
| Razón Social | | NIF/CIF | | |
| DIRECCIÓN | | | | |
| LOCALIDAD | | C.P. | | |
| PROVINCIA | | | | |
| Nivel de Estudios | | Área Funcional | | Categoría Profesional |
| Sin Estudios | | Administración | | Directivo |
| Estudios primarios, EGB o eq | | Comercial | | Mando Intermedio |
| FP I II, ETP, BUP, Bachiller Sup, | | Dirección | | Técnico |
| Arquitecto Tec o Ing Téc | | Mantenimiento | | Trabajador Baja Cualificación |
| Arquitecto, Ingeniero, Licenc, sup | | Producción | | Trabajador Cualificado |
| Otros | | Otros | | Otros |
| Por favor, indíquenos como nos ha conocido: | | | | |
| <input type="checkbox"/> Publicidad – Dossier publicitario <input type="checkbox"/> Publicidad – Correo electrónico <input type="checkbox"/> Página web <input type="checkbox"/> Buscador de cursos | | <input type="checkbox"/> Internet <input type="checkbox"/> Empresa <input type="checkbox"/> Amigos <input type="checkbox"/> Otros _____ | | |
| FIRMA | | | FECHA | |