

Microbiología alimentaria | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte. * -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. * -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

Modalidad	Duración	Precio	Precio socio	Inicio / Fin	Lugar
En Directo	16 horas	595,00€ + I.V.A.	475,00€ + I.V.A.	03/06/2025 05/06/2025	AEC Horario: 9 a 14,20h

* -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad.

* -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

Bonificación máxima FUNDAE: 208€. Consulta condiciones en la pestaña «Más Información».

FINALIDAD

La calidad y seguridad de los alimentos constituyen, cada día más, una exigencia de los consumidores así como una preocupación tanto para las distintas Administraciones Públicas como para el conjunto industrial alimentario. La inocuidad, junto con las características nutricionales, organolépticas y comerciales, compone la calidad de los alimentos. Es la garantía de que ese alimento no va dañar al consumidor cuando sea preparado o ingerido.

OBJETIVOS

OBJETIVOS DEL CURSO

Los objetivos que se persiguen con este curso son:

- > Capacitar a personal técnico y responsables de producción, en los principios básicos de microbiología, aplicada a sus materias primas, procesos y productos elaborados.
- > Basado en la legislación vigente y en las técnicas de control microbiológico, el curso debe aportar conocimientos que permitan interpretar los resultados de laboratorio y aplicar las medidas necesarias para evitar cualquier contaminación.

DIRIGIDO A

Profesionales que por su trabajo y/o responsabilidad están implicados en mayor o menor medida con la seguridad alimentaria.



METODOLOGÍA Y PROFESORADO

METODOLOGÍA

La **Formación en Directo AEC** es una nueva metodología basada en las clases presenciales pero trasladadas al entorno virtual. **La tecnología permite “ofrecer y recibir clase”** te encuentres donde te encuentres... sin necesidad de desplazarte, facilitando la interacción y la sensación de inmediatez y cercanía.

Una formación que integra a la perfección las clases en directo de los expertos, con la práctica y la permanente colaboración entre los participantes:

- > **Clases en directo**, prácticas e interactivas, impartidas por nuestros expertos en la materia.
- > **El profesor** combina la exposición del contenido con ejercicios y/o dinámicas de grupo, sobre casos reales, potenciando la práctica.
- > La clase está diseñada para **favorecer la interactividad entre el profesor y alumnos** favoreciendo la resolución de dudas y el intercambio de experiencias entre profesionales.
- > Las clases en directo están integradas con nuestro **Aula Virtual** donde, adicionalmente, estarán disponibles los **materiales didácticos** en formato fácil de interiorizar y descargables; y **otros ejercicios y evaluaciones** necesarios para afianzar los conocimientos.

Tras la finalización, los alumnos recibirán el **certificado de aprovechamiento del curso** en formato digital.



Para cualquier duda o consulta llamar al
912 108 120 / 21

Además, puedes consultar en nuestra web
otros programas formativos www.aec.es

Microbiología alimentaria | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte. * -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. * -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

Este Programa también está disponible en **modalidad In Company**, formación a medida para tu empresa.

PROFESORES

- > **Agustina Sánchez Díaz.** consultora y auditora para AyC AUDYCAP 3 SERVICIOS, S.L.

PROGRAMA

CONCEPTOS GENERALES DE MICROBIOLOGÍA

- > > Inocuidad de los alimentos. Legislación europea para la seguridad alimentaria.
- > Tipos de microorganismos:
 - > Bacterias, hongos. Protozoos. Virus.
 - > Microorganismos que destacar:
 - > Esporulados
 - > Listeria monocytogenes
 - > Mohos productores de micotoxinas.
- > Crecimiento microbiano. Factores que afectan a dicho crecimiento y métodos aplicados para su control o inhibición.

MICROBIOLOGÍA INTRÍNSECA A LOS INGREDIENTES. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS.

MICROBIOLOGÍA LIGADA A FACTORES AMBIENTALES. CONTROLES MICROBIOLÓGICOS.

MICROBIOLOGÍA VEHICULADA POR LOS OPERADORES

MUESTREO Y ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS.

NOCIONES BÁSICAS PARA LA INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.



Para cualquier duda o consulta llamar al
912 108 120 / 21

Además, puedes consultar en nuestra web
otros programas formativos www.aec.es