



## LABORATORIO AGROPECUARIO SECCIÓN DE ALIMENTOS

### CURSO TEORICO-PRÁCTICO

#### Microbiología Aplicada al Monitoreo de Ambientes y Superficies en la Industria de Alimentos



#### Objetivo del curso:

Comprender los diferentes métodos de muestreos que se aplican para la toma de muestra en superficies, así como saber realizar los análisis relacionados al monitoreo ambiental.

Conocer cómo se calculan e interpretan los resultados obtenidos de un monitoreo ambiental.

#### Dirigido a:

Audidores, consultores, personal técnico de laboratorio, responsables de calidad, estudiantes de carreras a fin.

#### Certificado:

Al finalizar el curso, los participantes que hayan completado la asistencia recibirán el certificado de formación.

#### Contenido del curso:

##### Métodos de muestreos en superficies.

1. Método de Hisopado
2. Método de enjuague
3. Método de esponja

##### Método de muestreo para valoración de aire.

1. Método por sedimentación.

##### Análisis Microbiológicos de indicadores:

1. Recuento de enterobacterias.
2. Recuento total de bacterias aerobias.
3. Recuento de mohos y levaduras.
4. Recuento de coliformes totales.
5. Recuento de listeria spp.

##### Análisis Microbiológicos de patógeno:

1. Detección de listeria monocytogenes.

##### Calculo y expresión de resultados Microbiológicos