



LABORATORIO AGROPECUARIO SECCIÓN DE ALIMENTOS

CURSO TEORICO-PRÁCTICO

Microbiología de los Alimentos (Patógenos e Indicadores)



Objetivo del curso:

El participante podrá desarrollar las diferentes metodologías de ensayos en alimentos destinadas para la confirmación de patógenos e indicadores de contaminación.

Podrá interpretar los resultados obtenidos y desarrollar plan de acciones ante posibles focos de contaminación.

Dirigido a:

Personal de auditoría, consultores, personal técnico de laboratorio, analistas, responsables de calidad, estudiantes de carreras a fines y personas interesadas.

Certificado:

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

Contenido del curso:

Aislamiento y confirmación de *Salmonella spp* en alimentos.

Métodos aplicados - FDA BAM Cap. 5 y Método alternativo para comparación.

Generalidades de Salmonella.

Preparación de la muestra.

Siembra, aislamiento, pruebas bioquímicas y confirmación serológica.

Aislamiento y confirmación de *Listeria monocytogenes*

Métodos aplicados - FDA BAM Cap. 10 y Método alternativo para comparación.

Generalidades de Listeria monocytogenes.

Preparación de la muestra.

Siembra, aislamiento y confirmación bioquímica.

Recuento en placa y confirmación de *Escherichia coli*

Método aplicado - FDA BAM Cap.4 y Método alternativo para comparación.

Generalidades de E. coli

Preparación de la muestra, suspensión inicial, siembra y confirmación bioquímica.

Recuento de coliformes por técnica del NMP Según método FDA BAM Cap.4

Recuento en placas de Enterobacterias por el método ISO 21528-2

Métodos alternativos para su comparación. Generalidades, preparación de muestra, siembra e identificación, expresión e interpretación de los resultados.