

17 de diciembre

.....

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS

3 h



01

PRESENTACIÓN

Breve descripción de la acción formativa.

02

METODOLOGÍA

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

03

OBJETIVOS

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

07

TARIFAS FORMATIVAS

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

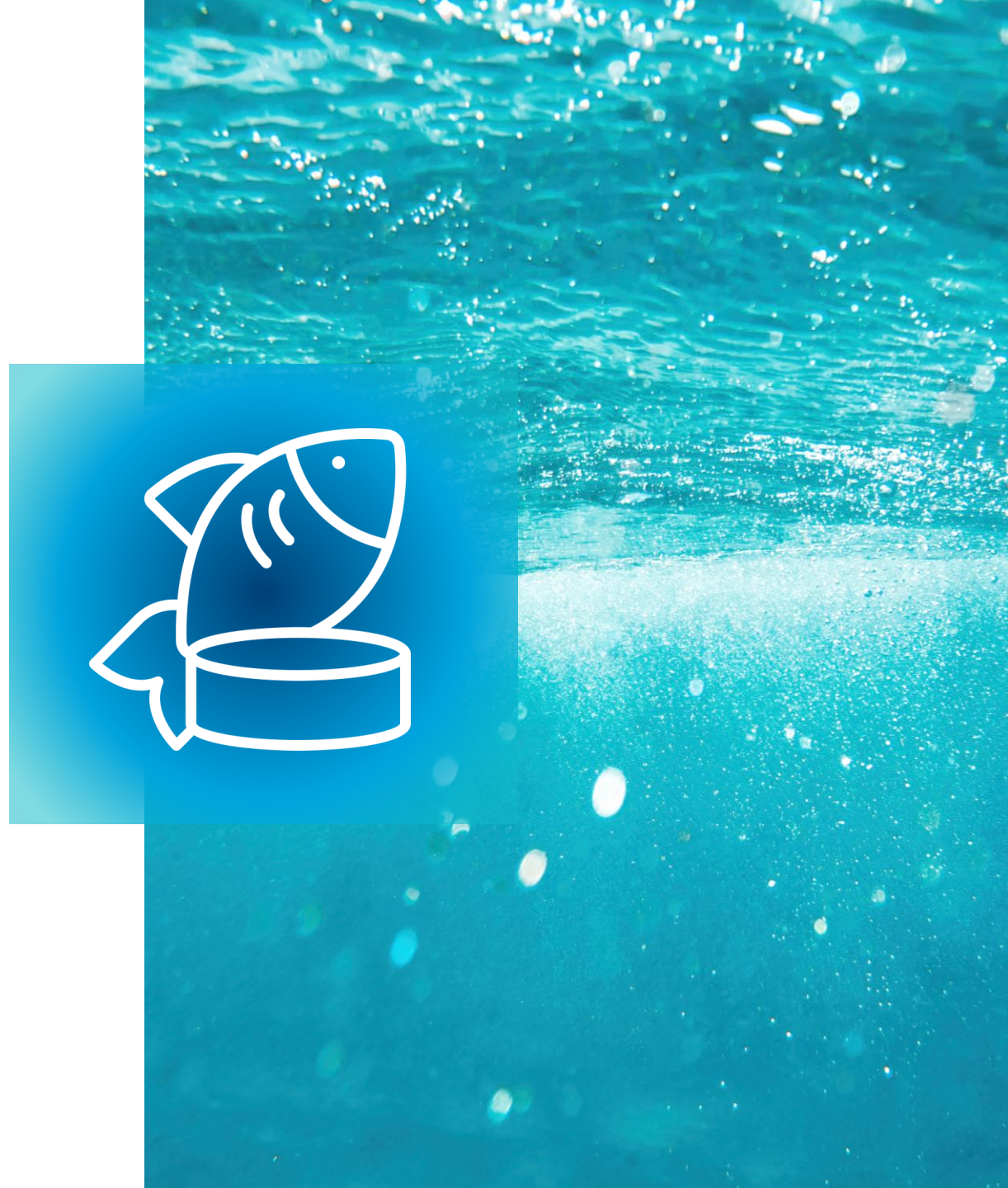
08

INSCRIPCIÓN

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.

PRESENTACIÓN

La microbiología alimentaria es una herramienta esencial para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos que consumimos. A través de ella comprendemos cómo los microorganismos pueden afectar los productos, desde su elaboración hasta su conservación, y qué medidas debemos aplicar para prevenir riesgos. En esta sesión conoceremos los conceptos fundamentales, las principales fuentes de contaminación y los métodos de control más habituales, con un enfoque práctico orientado a la realidad de la industria del sector mar-alimentario. El objetivo es reforzar la cultura de seguridad alimentaria y fomentar una gestión preventiva basada en el conocimiento y la mejora continua.





AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Miércoles, 17 de diciembre de 2025
De 10:00 a 13:00 horas
(3 horas)



DOCENTE

Licenciado en Veterinaria y Responsable del Laboratorio de Microbiología y Bioensayos en ANFACO-CYTMA. Con amplia experiencia en el análisis microbiológico de alimentos, aporta una visión práctica y aplicada al control y la seguridad alimentaria en la industria.



METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CYTMA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del aula virtual posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.

AULA VIRTUAL



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

OBJETIVOS

01

Comprender los principios básicos de la microbiología alimentaria y la importancia del control microbiológico en la seguridad y calidad de los productos alimenticios.

02

Identificar las principales fuentes de contaminación y microorganismos de interés, aplicando buenas prácticas de higiene y muestreo en entornos de producción alimentaria.

03

Interpretar resultados microbiológicos y proponer acciones correctivas adecuadas, contribuyendo a la mejora continua de los procesos y al cumplimiento de la normativa vigente.





PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Dirigido a personas técnicas y profesionales de industrias del sector alimentario, responsables y personal de producción, calidad, manipuladores de alimentos, etc.

MATERIAL DIDÁCTICO

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como cualquier información adicional complementaria precisa.



Análisis microbiológicos de los alimentos (3 h)

1. Gestión de la muestra alimentaria y preoperativos de ensayo

- Condiciones generales requeridas en el laboratorio.
- Toma y gestión de la muestra de alimento.
- Microorganismos e indicadores a estudiar.

2. Ensayo microbiológico

- Preparativos del ensayo.
- Fases del ensayo y técnicas generales.

3. Resultados

- Resultados.
- Emisión e interpretación del informe.

TARIFAS FORMATIVAS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS

Asociado a ANFACO-CYTMA:

275 € (Precio con IVA 332,75 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

320 € (Precio con IVA 387,20 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnado de una misma empresa.

Formación bonificable

hasta un máximo de **39 €**
por participante

INSCRIPCIÓN



Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS

Para formalizar la inscripción:

01

Cumplimentar la inscripción en el siguiente enlace:

[¡Inscríbete aquí!](#)

02

Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CYTMA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa al no alcanzar un mínimo de participantes.

ANFACO-CYTMA

Para más información puedes ponerte en contacto con el **Departamento de Formación:**

formacion@anfaco.es

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

www.anfaco.es

