Control microbiológico de ambientes y superficies en la Industria de Alimentos y Bebidas

Modalidad:	Presencial	**Tipo:**	Curso Corto
Duración:	24.0 (horas académicas de 50 minutos)		

Acerca de este Curso

En la Industria de Alimentos y Bebidas, la calidad del producto final no depende únicamente de los ingredientes e insumos que se utilizan; el aire que circula, las manos del operador y cada superficie de contacto juegan un rol crítico. Un solo descuido microbiológico puede poner en riesgo la reputación de una marca y la salud de los consumidores.

Temario

Nro.	Tema
1	Introducción y Peligros Microbiológicos
2	Principios básicos de la limplieza y desinfección
3	Laboratorio 1 : Operaciones y procesos en el laboratorio microbiológico
4	Productos químicos auxiliares para limpieza y desinfección
5	Técnicas y Herramientas de Muestreo
6	Laboratorio 2 : Interpretaciòn de Resultados