

## ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE DISTINTOS TIPOS DE MUESTRAS



**Área:** Sin clasificar  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 30 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### DESTINATARIOS

La acción formativa está dirigida a profesionales interesados en reciclar su formación, con la finalidad de potenciar sus habilidades y destrezas en el desempeño de sus funciones laborales.

### OBJETIVOS

- Relacionar las bacterias patógenas de los alimentos con el tipo de toxina y las enfermedades que pueden producir.
- Explicar los cambios químicos producidos por los microorganismos en las alteraciones de los alimentos, así como la importancia del uso de la temperatura y aditivos para su conservación.
- Realizar detecciones y determinaciones directas de microorganismos patógenos.
- Utilizar la legislación alimentaria, farmacéutica y otras normas microbiológicas, controlando la variación de los resultados analíticos del laboratorio mediante el uso de criterios de calidad.
- Identificar los microorganismos presentes en atmósferas confinadas y abiertas mediante la aplicación técnicas analíticas, utilizando la legislación ambiental para la valoración de los resultados.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS EN MUESTRAS ALIMENTARIAS

Microorganismos habituales presentes en los alimentos  
Bacterias patógenas y enfermedades transmisibles en los alimentos  
Microorganismos de la descomposición de los alimentos  
Contaminación de los alimentos  
Temperatura y aditivos para la conservación de alimentos  
Alteraciones de los alimentos  
Bacterias entéricas indicadoras de contaminación fecales

Legislación alimentaria  
Normas microbiológicas  
Reglamentación técnico sanitaria

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS EN MUESTRAS AMBIENTALES

Contenido microbiano del aire de un espacio confinado y abierto  
Técnicas para el análisis microbiológico del aire  
Técnicas para el control de los microorganismos del aire: radiaciones UV, agentes químicos, filtración y flujo laminar  
Legislación

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS EN AGUAS

Calidad sanitaria del agua

Principales microorganismos en aguas superficiales y residuales

Microorganismos coliformes y patógenos en aguas residuales

DBO5 y DQO

Microorganismos utilizados como indicadores de contaminación

Determinación de aerobios mesófilos, aerobios totales, psicrófilos, enterobacterias, E.coli, clostridios sulfito reductores, Salmonella, Shigella, Listeria y Legionella

Legislación y reglamentación técnico sanitaria sobre abastecimiento y control de calidad

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. OTROS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS**

Análisis aplicados a productos farmacéuticos

Microorganismos presentes en sistemas de limpieza, refrigeración y sistemas de aire acondicionado

Microorganismos en papel y cartón

## REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)
2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

## CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, deberás realizar una prueba de evaluación final tipo test.