



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Experto en Ensayos Microbiológicos





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Experto en Ensayos Microbiológicos



DURACIÓN
300 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPAÑAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION
como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A
con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso
con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.
Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE ÁREA MANAGER
La Dirección Académica

  



Con Expediente XXXXXXXX, Categoría Propiedad del Consejo (Propiedad y Gestión de la INMOBILIDAD) (Borrador 2024)

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Si quiere dedicarse profesionalmente al mundo de la microbiología y conocer las técnicas esenciales sobre los ensayos microbiológicos este es su momento, con el Curso en Ensayos Microbiológicos podrá adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar esta función de la mejor manera posible. En ciencias de la salud, la microbiología es una especialidad que posibilita el diagnóstico de las potenciales causas infecciosas de diversas enfermedades. Esto se consigue gracias a la realización de ensayos microbiológicos en el laboratorio, que permiten discernir entre los diferentes agentes microscópicos: bacterias, virus, hongos y otros parásitos de interés clínico.

Objetivos

Realiza nuestro curso de ensayos microbiológicos, con el cual podrás alcanzar los siguientes objetivos:

- Conocer las características de los principales grupos de microorganismos, así como su evolución y relaciones filogenéticas.
- Identificar los principales grupos de microorganismos de interés en microbiología, conociendo sus rasgos estructurales y las afecciones que provocan en la salud del ser humano y de los animales.
- Aprender cómo se realizan las técnicas del laboratorio de ensayos microbiológicos: limpieza y esterilización, muestreo y preparación de la muestra, preparación de medios de cultivo e incubación y conservación de cultivos.
- Saber el fundamento y la aplicación de las diferentes pruebas que se emplean en el laboratorio para identificar adecuadamente los microorganismos.
- Conocer los fundamentos del control microbiológico del agua, de los alimentos, del aire, de las superficies y del suelo.

A quién va dirigido

El Curso en Ensayos Microbiológicos está dirigido a todos aquellos profesionales del ámbito de la química, así como cualquier persona interesada en dedicarse profesionalmente a este sector que quiera adquirir los conocimientos oportunos sobre los ensayos microbiológicos para poder especializarse de manera experta en esta rama de la ciencia.

Para qué te prepara

Este Curso en Ensayos Microbiológicos le prepara para tener una visión amplia del mundo de la microbiología, conociendo las técnicas de realización de ensayos tanto en laboratorio como fuera de él, adquiriendo los conocimientos clave para desempeñar esta labor de manera profesional.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Salidas laborales

Con este Curso de Ensayos Microbiológicos, ampliarás tu formación en el ámbito de la química. Además, te permitirá mejorar tus expectativas laborales en laboratorios y como experto en microbiología.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA MICROBIOLOGÍA

1. Introducción a la Microbiología
2. Definiciones y autores principales
3. Laboratorios Microbiológicos
4. Conceptos relacionados
5. Principios de taxonomía bacteriana y evolución
 1. - La importancia del conocimiento de la evolución en Microbiología
 2. - Condiciones físico-químicas de la Tierra primitiva
 3. - Los organismos primitivos
 4. - El origen de la célula eucariota
 5. - Relaciones filogenéticas entre los microorganismos
6. UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL LABORATORIO MICROBIOLÓGICO
7. El laboratorio como lugar de trabajo
8. Identificación de materiales y equipos usuales
 1. - Clasificación de los materiales
9. Clasificación de los agentes biológicos
10. Buenas prácticas de laboratorio
11. Laboratorio básico
12. Técnicas de laboratorio
13. Niveles de seguridad
14. Normas de seguridad en microbiología
15. Vías de infección
16. Higiene en el trabajo del laboratorio microbiológico
17. Limpieza y eliminación del material
18. Residuos infecciosos
19. Tratamiento de residuos infecciosos
20. Teoría microbiana de la enfermedad
21. Microorganismos patógenos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIALES, REACTIVOS Y EQUIPOS BÁSICOS DEL LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA

1. Materiales de laboratorio
 1. - Materiales de vidrio
 2. - Materiales de plástico
 3. - Materiales de porcelana
2. Instrumentos y aparatos del laboratorio
 1. - Balanzas
 2. - Centrífugas
 3. - Instrumental de corte
 4. - Instrumental de disección
 5. - Instrumental de hemostasia
 6. - Instrumental de talla o campo

7. - Instrumental de sutura
8. - Utensilios básicos de laboratorio
3. Material volumétrico
 1. - Probeta
 2. - Pipeta
 3. - Bureta
 4. - Matraz aforado
4. Equipos automáticos
 1. - Automatización en el procesamiento de las muestra
 2. - Equipamiento básico del laboratorio de hematología
5. Reactivos químicos y biológicos
 1. - Equipos de reactivos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROSCOPIA

1. Microscopio
2. Tipos de microscopios
3. Funcionamiento del microscopio
4. Características que definen a un microscopio
5. Aberraciones
6. Microscopio óptico
7. Normas generales de uso
8. Manejo de objetivos
9. Normas de uso utilizando el objetivo de inmersión
10. Mantenimiento y precauciones de uso
11. Microscopios electrónicos
12. Otros tipos de microscopios

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MICROORGANISMOS RELACIONADOS CON LOS PROCESOS INFECCIOSOS

1. Características principales de los microorganismos
2. Tipos de microorganismos
 1. - Cocos gram positivos y negativos
 2. - Bacilos gram positivos
 3. - Bacilos gram negativos
 4. - Bacilos gram negativos exigentes
 5. - Bacterias anaerobias
 6. - Micobacterias
 7. - Hongos
 8. - Virus
 9. - Parásitos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PREPARACIONES MICROSCÓPICAS

1. Confección de preparaciones
2. Preparaciones vitales
3. Preparación de gota pendiente
4. Tinción negativa
5. Coloraciones vitales

6. Tinción simple
7. Tinción de Gram
8. Tinción de Ziehl-Neelsen
9. Tinción de flagelos
10. Tinción de cápsulas
11. Tinción de esporas
12. Otras tinciones

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LIMPIEZA Y ESTERILIZACIÓN

1. Términos de uso más frecuente
2. Limpieza del material de vidrio
 1. - Material nuevo
 2. - Material usado
3. Algunos agentes microbicidas y microbiostáticos
4. Factores que afectan a la esterilización y a la desinfección
5. Termodestrucción
6. Esterilización por medio de calor seco
7. Esterilización por medio de calor húmedo
 1. - Técnicas de esterilización por calor húmedo
8. Esterilización por filtración
9. Esterilización por radiaciones
10. Desinfectantes químicos
11. Pruebas de esterilidad de los equipos de laboratorio
 1. - Controles físicos
 2. - Controles químicos
 3. - Controles biológicos
12. Evaluación de desinfectantes
 1. - Coeficiente fenólico
 2. - Recuento en placa
 3. - Filtración por membrana
 4. - Técnica de dilución en tubo
 5. - Susceptibilidad microbiana
13. Antimicrobianos
14. Antibióticos
15. Resistencia microbiana
 1. - Mecanismos de resistencia de las bacterias
16. Patógenos resistentes
17. Vacunas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MUESTREO Y PREPARACIÓN DE LA MUESTRA

1. Muestreo
2. Requisitos de las muestras
3. Muestras líquidas
4. Muestras sólidas
5. Muestras gaseosas
6. Muestras superficiales
 1. - Método del hisopo

2. - Método de la esponja
3. - Método de enjuague total (microbiológico)
7. Muestréos anaerobios
8. Programas de los planes de toma de muestras
9. Muestreo de alimentos
 1. - Definiciones
 2. - Plan de dos clases
 3. - Plan de tres clases
 4. - Uso de normas MIL STD 105 E
10. Elección de muestras no tomadas al azar
11. Transporte y almacenamiento
 1. - Almacenamiento de muestras
12. Medidas de masa y volumen
 1. - Técnicas básicas de medida de masa
 2. - Técnicas básicas de medidas de volumen
13. Preparación de disoluciones y diluciones. Formas de expresar la concentración
 1. - Disoluciones o soluciones
 2. - Diluciones

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MUESTRAS BIOLÓGICAS HUMANAS: MANIPULACIÓN Y PROCESAMIENTO

1. Tipos de muestras
2. Muestras analizables
3. Análisis cualitativo y cuantitativo
4. Determinación analítica
 1. - Fases de la determinación analítica
 2. - Solicitud de determinaciones analíticas
5. Perfil analítico. Batería de pruebas
6. Errores más comunes en la manipulación
 1. - Errores de identificación
 2. - Tipo de muestra
 3. - Interferencias del espécimen
 4. - Procesamiento del espécimen
 5. - Errores derivados del almacenamiento del espécimen antes de la determinación
 6. - Normas de seguridad en el manejo de las muestras
7. Prevención en la manipulación de la muestra
8. Características generales del procesamiento de muestras en función de las mismas
 1. - Procesamiento de muestras para estudios bioquímicos
 2. - Procesamiento de muestras microbiológicas
 3. - Tratamiento general de la muestra pre-inoculación para cultivo de bacterias
 4. - Procesamiento según el tipo de muestra
9. Requisitos mínimos para el procesamiento de la muestra

UNIDAD DIDÁCTICA 10. MEDIOS DE CULTIVO

1. Necesidades nutritivas de los microorganismos
2. Requerimientos energéticos
3. Requerimientos no energéticos
4. Constituyentes habituales de los medios de cultivo

5. Clasificación según su origen
6. Clasificación según su estado físico
7. Clasificación según su utilidad
8. Clasificación según su composición
9. La evolución de los medios de cultivo
10. Medios deshidratados
11. Preparación de los medios de cultivo
12. Determinación y ajuste del pH
13. Control de medios preparados
14. Formulación de algunos medios de cultivo usuales
 1. - Medios no selectivos
 2. - Medios selectivos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. TIPOS DE CULTIVOS Y TÉCNICAS DE SIEMBRA

1. Cultivo de bacterias
2. Tipos de cultivos y sus siembras
 1. - Siembra por estrías
 2. - Siembra por punción
 3. - Siembra volumétrica
 4. - Siembra masiva
3. Manejo de las muestras y toma del inóculo
4. Cultivos en placa
5. Cultivos mediante disoluciones seriadas
6. Método de cultivo anaerobio
7. Vasijas anaerobias
8. Cultivo en atmósfera de CO₂
9. Características morfológicas y de cultivo de una bacteria
 1. - Morfología bacteriana
 2. - Características de cultivo

UNIDAD DIDÁCTICA 12. INCUBACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CULTIVOS

1. Incubación
2. Efecto temperatura
3. Efecto tiempo
4. Conservación de cultivos
5. Mantenimiento de periodos cortos
 1. - Refrigeración simple
 2. - Cultivo en agar inclinado
 3. - Cultivos en medio líquido
6. Mantenimiento en periodos largos
 1. - Conservación en aceite
 2. - Suspensiones en suero desecado
 3. - Congelación
 4. - Liofilización
7. Velocidad de crecimiento
8. Cinética de crecimiento bacteriano
 1. - Tasa de generación

2. - Determinación de la tasa de generación

UNIDAD DIDÁCTICA 13. IDENTIFICACIÓN DE MICROORGANISMOS

1. Análisis microbiológicos
2. Fases para la identificación de microorganismos
3. Estudio de los caracteres culturales, morfológicos y fisiológicos
 1. - Caracteres culturales
 2. - Caracteres morfológicos
 3. - Caracteres fisiológicos
4. Pruebas bioquímicas para el análisis de bacterias
5. Pruebas relacionadas con proteínas, aminoácidos y otros compuestos nitrogenados; así como pruebas de actividad proteolítica
 1. - Hidrólisis de la gelatina
 2. - Hidrólisis de la caseína
 3. - Hidrólisis del suero coagulado
 4. - Producción de indol a partir de triptófano
 5. - Producción de amoniaco a partir de la peptona o de la arginina
 6. - Producción de ácido sulfhídrico
 7. - Producción de amoniaco a partir de urea
 8. - Reducción del nitrato
6. Pruebas relacionadas con los carbohidratos y otros compuestos carbonados
 1. - Hidrólisis de almidón
 2. - Producción de ácidos a partir de azúcares, glucósidos y alcoholes polihidroxílicos
 3. - Diferenciación entre la oxidación y fermentación de carbohidratos
 4. - Producción de dióxido de carbono a partir de glucosa
 5. - Prueba del rojo de metilo
 6. - Prueba de Voges-Proskauer
 7. - Utilización del citrato como única fuente de carbono
 8. - Producción de polisacárido a partir de sacarosa
 9. - Acción de la leche tornasolada
7. Pruebas relacionadas con los lípidos
 1. - Hidrólisis de la tributirina
 2. - Lipólisis
 3. - Hidrólisis de los compuestos del Tween
 4. - Hidrólisis de la lecitina
8. Otras pruebas bioquímicas
 1. - Prueba de la catalasa
 2. - Prueba de la oxidasa
 3. - Prueba de la coagulasa
 4. - Prueba de la fosfatasa
 5. - Hemólisis de sangre
 6. - Prueba de la potasa
 7. - Prueba de la motilidad
9. Métodos serológicos
 1. - Aglutinación
 2. - Fijación del complemento
 3. - Técnicas de precipitación en gel
 4. - ELISA

- 5. - Seroinhibición
- 10. Técnicas genéticas
 - 1. - Métodos moleculares basados en ácidos nucleicos
 - 2. - Métodos moleculares no basados en ácidos nucleicos
- 11. Galerías comerciales
 - 1. - API
 - 2. - BBL
- 12. Antibiograma
 - 1. - ¿Cuándo se realiza un antibiograma?
- 13. Pruebas directas
 - 1. - Frotis en fresco
 - 2. - Tinciones
 - 3. - Cultivo
 - 4. - Búsqueda del antígeno
 - 5. - Detección productos metabólicos
 - 6. - Detección ácidos nucleicos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. RECUENTO DE MICROORGANISMOS

- 1. Técnicas de recuento
- 2. Determinación del número de bacterias viables en una muestra
 - 1. - Método de recuento de colonias
 - 2. - Filtración a través de membrana
 - 3. - Recuento por dilución en tubos o técnica del Número Más Probable
 - 4. - Métodos de reducción del colorante
- 3. Determinación del número total de bacterias de una muestra
 - 1. - Método de extensión de Breed
 - 2. - Recuento por observación directa al microscopio
 - 3. - Métodos turbidimétricos
 - 4. - Cámara de recuento
- 4. Métodos físicos para la detección de microorganismos
- 5. Métodos químicos de detección de microorganismos
- 6. Métodos inmunológicos de detección de microorganismos

UNIDAD DIDÁCTICA 15. MICROORGANISMOS INDICADORES Y PATÓGENOS

- 1. Microorganismos indicadores
- 2. Características que deben reunir los indicadores fecales
- 3. Microorganismos indicadores, patógenos y toxicogénicos de estudio frecuente
- 4. Recuento de microorganismos aerobios mesófilos
 - 1. - Recuentos
- 5. Recuento de coliformes
 - 1. - Recuento en medio sólido
 - 2. - Recuento en medio líquido
- 6. Recuento de Enterobacteriaceae totales
 - 1. - Recuento en medio sólido
 - 2. - Recuento en medio líquido
- 7. Recuento de estreptococos fecales
 - 1. - Recuento de Streptococcus D de Lancefield en medio sólido

2. - Recuento de Streptococcus D de Lancefield en medio líquido
8. Recuento de Escherichia coli
 1. - Procedimiento de recuento
9. Recuento de Salmonella
10. Recuento de Shigella
11. Recuento de Clostridium sulfitorreductores
 1. - Recuento de formas vegetativas y esporuladas de Clostridium sulfitorreductores, en conjunto
 2. - Recuento de formas esporuladas de Clostridium sulfitorreductores
12. Recuento de Staphylococcus aureus
 1. - Método de enriquecimiento en tubos
 2. - Pruebas confirmativas
13. Recuento de Bacillus cereus
 1. - Recuento en placa
 2. - Técnica del Número Más Probable (NMP)
14. Recuento de Clostridium botulinum

UNIDAD DIDÁCTICA 16. CONTROL DE SUPERFICIES, DEL AIRE Y DEL SUELO

1. Control microbiológico ambiental
2. Control de superficies
 1. - Tipos de muestras
 2. - Método del hisopo
 3. - Método de la esponja
 4. - Método de enjuague total (microbiológico)
3. Sistemas comerciales
 1. - Placas Contact Plate
 2. - Placas Count-Tact
 3. - Probetas Easicuit
 4. - Placas Petrifilm
 5. - Swab Test kit
 6. - Hy food test
 7. - Desinfectest
4. Microorganismos estudiados
5. Control de los manipuladores de alimentos
6. Control del aire. Método de sedimentación en placas de agar
7. Otros métodos de control del aire
 1. - Radiaciones ultravioleta
 2. - Agentes químicos
 3. - Filtración
 4. - Flujo laminar
8. Evaluación del grado de contaminación del aire
9. El aire acondicionado
 1. - Patologías y microorganismos vinculados a los sistemas de ventilación
10. El suelo como medio
 1. - La rizosfera
 2. - Los microorganismos en la actividad biogeoquímica
 3. - Biodegradación
 4. - Biorremediación

5. - Biotoxicidad

11. Examen microbiológico del suelo

UNIDAD DIDÁCTICA 17. CONTROL DEL AGUA

1. Calidad sanitaria del agua
 1. - Características de las aguas residuales
 2. - Propiedades físicas
 3. - Propiedades químicas
 4. - Materia inorgánica
2. Agua potable
3. Desinfección del agua potable
 1. - Métodos de desinfección
 2. - Desinfección por cloro y derivados
4. Factores que afectan a la cantidad y a las clases de microorganismos presentes en las aguas naturales
5. Microorganismos presentes en aguas naturales
 1. - Bacterias indicadoras de contaminación de las aguas
6. Toma de muestras acuosas para el análisis de agua residual
 1. - Procedimiento de muestreo de aguas
7. Toma de muestras para el análisis de agua potable
 1. - Métodos y muestras
 2. - Calidad del muestreo
8. Control de la calidad sanitaria del agua
9. Legislación
10. Aguas de consumo
 1. - Aguas de consumo humano
 2. - Aguas naturales envasadas
 3. - Aguas preparadas envasadas
11. Aguas de baño
 1. - Agua continental
 2. - Aguas costeras y de transición
 3. - Piscinas de uso colectivo

UNIDAD DIDÁCTICA 18. CONTROL DE LOS ALIMENTOS

1. Generalidades
2. Los alimentos como medio de cultivo
3. Conservación de los alimentos
 1. - Técnicas de conservación basadas en la temperatura
 2. - Conservación con aditivos
4. Microorganismos implicados
5. Enfermedades alimentarias
 1. - Clasificación de las ETA
6. Muestreo y preparación de la muestra de los alimentos
 1. - Preparación de la muestra
7. Análisis bacteriológicos de los alimentos
8. Legislación actualizada
 1. - Legislación mundial

2. - Legislación europea
3. - Legislación española
9. Definiciones
10. Criterios microbiológicos para los productos de consumo
11. Los Programas Europeos DOP, IGP, ETG

UNIDAD DIDÁCTICA 19. CONTROL DE CALIDAD EN ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

1. Criterios de calidad
 1. - Introducción
 2. - Control de la Calidad
 3. - Manuales y Sistemas de Calidad en el Laboratorio (ISO 9000, ISO 17025, BPL, etc.)
2. Trazabilidad, aseguramiento de calidad y cálculos asociados
 1. - Tratamiento general de la muestra pre-inoculación para cultivo de bacterias
 2. - Cálculos asociados y aseguramiento de la calidad
3. Registro de resultados y emisión de informes
 1. - Informes de laboratorio

UNIDAD DIDÁCTICA 20. ACTIVIDADES PRÁCTICAS

1. Actividad Práctica 1: Toma de muestras
2. Actividad Práctica 2: Microscopía
3. Actividad Práctica 3: Caso clínico
4. Actividad Práctica 4: Esterilización y desinfección
5. Actividad Práctica 5: Recuento de colonias bacterianas

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Teléfonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group