

# CURSO: MICROBIOLOGÍA AVANZADA

06, 07, 13 y 14 de junio de 2022

## Curso Abierto

### OBJETIVO GENERAL /

- Emplear la Microbiología de los Alimentos como una herramienta para controlar aquellos microorganismos que afectan la calidad y la inocuidad de los productos.
- Analizar la información para aplicar la mejora continua en el sistema.
- Conocer nuevas metodologías para el análisis de alimentos.

### DIRIGIDO A /

- Profesionales vinculados a la industria alimentaria para consumo humano.

### CONTENIDOS /

#### INTRODUCCIÓN:

Presentaciones de los participantes.  
Expectativas de los participantes  
Presentación de los objetivos del curso

#### MÓDULO 1: GENERALIDADES

Tipos de Microorganismos  
Curva de Crecimiento Microbiano  
Factores que afectan el Desarrollo Microbiano

#### MÓDULO 2: TEST RÁPIDOS CLÁSICOS

Citometría de Flujo  
Métodos automatizados basados en número más probable (NMP)  
Inmunoensayos (ELISA)  
Técnicas Genéticas (PCR)  
Técnicas Enzimáticas  
Reconocimiento por Bacteriofagos  
Otros sistemas (Petrifil, Bactrac, Simplate)  
Validaciones de métodos rápidos

#### MÓDULO 3: NUEVAS TENDENCIAS PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Biosensores basados en Nanoestructuras  
Métodos Colorimétricos  
Métodos Ópticos  
Métodos de Detección Magnética  
Métodos de Detección Electroquímicos  
Métodos de Espectrofotometría Raman  
Métodos de Espectrofotometría de Masa  
Métodos de Cromatografía de Flujo Lateral

#### MÓDULO 4: MICROBIOLOGÍA PREDICTIVA

Introducción al Modelamiento Microbiano  
Enfoques de Modelamiento.  
Pathogen Modeling Program (PMP)  
ComBase  
Opti.form

# CURSO: MICROBIOLOGÍA AVANZADA

06, 07, 13 y 14 de junio de 2022

## Curso Abierto

### INFORMACION ADICIONAL /

|                        |  |
|------------------------|--|
| TIEMPO                 | 16 horas<br>4 sesiones 06, 07, 13 y 14 de junio<br>14:00 a 18:00 hrs   |
| PLATAFORMA             | Aula Virtual 360 GMS   |
| MATERIALES INCLUIDOS   | Presentación digital del curso, material digital para realización de talleres, diploma digital de participación y certificado de aprobación. |
| VALOR POR PARTICIPANTE | \$195.000.-  |
| FORMA DE PAGO          | OTEC: 360 GMS Capacitación SPA<br>Banco Chile<br>RUT: 76.004.256-0<br>Cta. Cte.: N°08820556410   |
| CÓDIGO SENCE           | 1238005742 ( Aplicación De Técnicas De Inocuidad Alimentaria)  |

Es responsabilidad de la empresa participante o de la OTIC, realizar el trámite de inscripción ante SENCE 2 días hábiles antes de su inicio. "360GMS se reserva el derecho de modificar las fechas de ejecución y/o suspender un curso de no contar con el quórum mínimo"

Daniela López Ardiles  
Encargada Marketing & Comunicaciones  
[daniela.lopez@360gms.cl](mailto:daniela.lopez@360gms.cl)  
+56 9 32937684