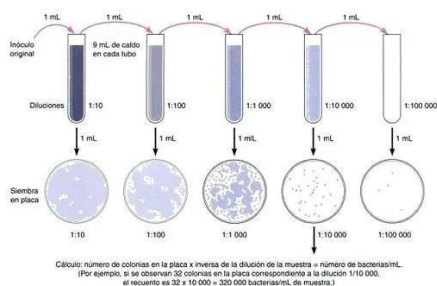


REG 024 Ver 01	FICHA DE DIFUSIÓN DE CURSO	
-------------------	----------------------------	---



TALLER

FUNDAMENTOS Y APLICACIONES DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO EN MUESTRAS DE ALIMENTOS Y AGUAS - **videoconferencia**

8 horas

OBJETIVOS

Al finalizar el taller los participantes dispondrán de las herramientas necesarias para comprender los principios y las bases de los análisis microbiológicos realizados en su laboratorio, detectar desviaciones, identificar la importancia de los procesos asociados a los métodos, identificar los riesgos tanto de bioseguridad como los riesgos asociados a la validez de los resultados.

A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDO

Dirigido a personal del laboratorio microbiológico: supervisores, analistas de Laboratorio, Responsables de la Calidad.

DURACIÓN

El taller considera una duración de 8 horas de contacto con el relator en modalidad videoconferencia con actividades teóricas y prácticas de trabajo grupal con énfasis en análisis de casos y aplicación de procedimientos asociados a los métodos analíticos más frecuentemente implementados y utilizados para el área de microbiología de aguas y alimentos.

RELATOR

- Karhina Barría Alvarez, Ingeniero en alimentos – Universidad de Los Lagos. Especialista en microbiología de los alimentos y aguas.

REG 024 Ver 01	FICHA DE DIFUSIÓN DE CURSO	
-------------------	----------------------------	---

CONTENIDOS

1. Generalidades: Tipos de análisis microbiológicos.
2. Fundamentos y ejemplos de las técnicas de recuento en placa:
 - RAM
 - S. aureus
 - enterobacterias
3. Fundamento y ejemplos de la técnica NMP:
 - Vibrio parahaemolyticus
 - Coliformes. Coliformes fecales y E. coli
4. Fundamento de las técnicas de detección:
 - Listeria monocytogenes
 - Salmonella spp
5. Cálculo de resultados e interpretación de tabla NMP.
6. Otros análisis de interés
7. Bioseguridad en el laboratorio.
8. Aspectos relevantes para el aseguramiento de la validez de los resultados.

DATOS GENERALES

Fecha ejecución	martes 23 y miércoles 24 septiembre 2025
Horario	9:00 a 13:00 horas cada día.
Duración	8 horas
Valor por participante	\$ 140.000 (valor exento IVA)
Cupo mínimo	10 participantes
Cupo máximo	24 participantes
Código SENCE	N/A

REG 024 Ver 01	FICHA DE DIFUSIÓN DE CURSO	
-------------------	----------------------------	---

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN:

Capacitaciones ISOBACHILLER Ltda.

Asistente de capacitación

E-mail

Celular

Pamela Jeldres N.

pjeldres@isobachiller.cl

+569 6597 1413

Ejecutiva de Negocios

correo

celular

Beatriz Opazo U.

beatriz.opazo@isobachiller.cl

+569 7659 8557

Coordinador de capacitación

Correo

Fono

Daniela Carrasco A.

dcarrasco@isobachiller.cl

2-22353238