



Fecha de inicio:

Abril
10

Modalidad
Presencial

Curso:

Variables Significativas en Microbiología Alimentaria

 **wibel.net**



✉ info@wibel.net

📞 +591 78164943



OBJETIVOS:

- Determinar mediante métodos rápidos la presencia de mesófilos aerobios, coliformes fecales y Escherichia coli en una muestra de un alimento.
- Evaluar los riesgos de la contaminación microbiológica en un alimento.

CONTENIDO REFERENCIAL:

- I. Introducción.
- II. Objetivos del curso.
- III. Contenidos del curso.
 1. Principios fundamentales de Microbiología.
 - 1.1. Aspectos generales de la microbiología.
 - 1.2. Importancia de la microbiología para el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.
 2. Aspectos generales de los microorganismos: Bacterias, hongos, virus:
 - 2.1. Características
 - 2.2. Clasificación
 - 2.3. Reproducción
 - 2.4. Parámetros intrínsecos y extrínsecos relacionados con el desarrollo microbiano
 - 2.5. Principales microorganismos en los alimentos
 3. Enfermedades transmitidas por alimentos
 - 3.1. Enfermedades transmitidas por bacterias
 - 3.2. Enfermedades transmitidas por virus
 - 3.3. Enfermedades transmitidas por hongos.

BENEFICIO:

Destacar que la microbiología es el estudio de los organismos microscópicos y de sus actividades. Su estudio es de relevancia en el sector agroindustrial, por las aplicaciones que tienen dentro de la transformación de los alimentos y por las alteraciones que causan, cuando desembocan en enfermedades, que luego se convierten en pandemias.

HORARIO DEL CURSO:



Duración curso completo:
10 Horas reloj.



Fecha de inicio: 10 de abril.



Fecha de fin: 15 de abril.



Horario

Lunes, miércoles a viernes de 19:00 a 21:30.



Modalidad

Presencial en la ciudad de Santa Cruz.

Dirección de las aulas: Calle 2 #4190, Plan 12 Hamacas, entre Av. Cristo Redentor y Av. Beni, 4to Anillo.

ABRIL

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

+
¡ESTE 2024
Libera
tu Potencial!
+



www.wibel.net

Cursos: Virtuales 
Presenciales 

INVERSIÓN:

Descripción	Precios facturados
Precio normal:	Bs. 350
Preventa, sólo hasta el 03 de abril.	Bs. 300

¿QUÉ INCLUYE TU INSCRIPCIÓN?

- **Clases presenciales** junto a docente y tus compañeros, oportunidad de networking.
- **Material digital** de apoyo disponible de manera indefinidamente.
- **Sala acondicionada** con wifi, aire acondicionado, refrigerios.
- **Certificado con valor curricular** de 13 horas académicas avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.
- **Factura.**

DOCENTE:

M.SC DRA. MARIA TERESA QUIROZ

Lic. en Bioquímica con Mención en Bromatología y control de Calidad de Alimentos, Especialista en Inocuidad Alimentaria. Master en Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.

Jefe de Garantía y Aseguramiento de Calidad en laboratorio Telchi Litel. Encargada de brindar capacitaciones internas en la empresa, actualización de procedimientos, verificación e implementación.

Auditor de Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.

Consultor independiente especialista en Inocuidad Alimentaria.

MEDIOS DE PAGOS DISPONIBLES



Tigo Money: 76070714



Titular: BELCAS S.R.L.
N°Cuenta: 2000182683
Cuenta Corriente
Nit: 375983023



Titular: Bruno Orlando
Castedo Beltrán
Cuenta de Ahorro:
1000046412130
Cl: 5843357

Solicita QR para comodidad de pagos