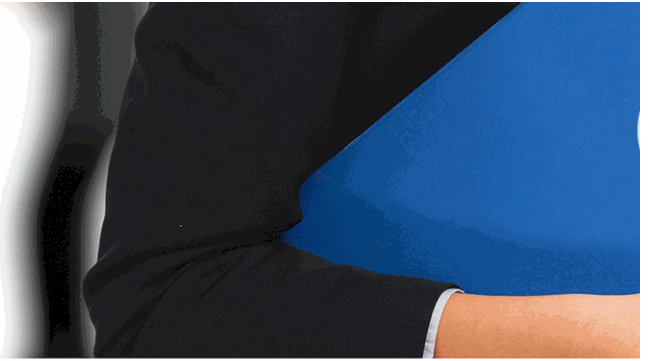
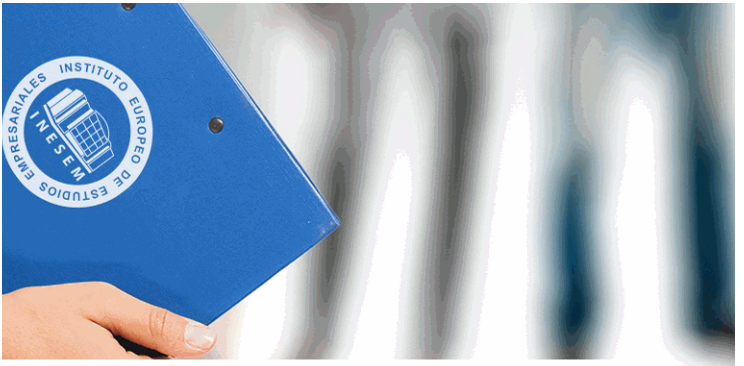


I N

BU

UF0939 Análisi



NESEM

SINESS SCHOOL

s Microbiológico

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

UF0939 Análisi

duración total: 40 horas ***horas telefo***

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito de industria alimentarias, es necesario con
dentro del área profesional de bebidas. Así, con el prese
conocimientos necesarios para análisis microbiológico.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Organizar el laboratorio microbiológico reconociendo la
componen.
- Aplicar las técnicas de análisis microbiológicos, identifi
microorganismos.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de microbiológico, certificando el haber superado las distint incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competer experiencia laboral y de la formación no formal, vía por l correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través publicando las distintas Comunidades Autónomas, así c Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competenc laboral).

salidas laborales

En general desarrolla su actividad profesional en grande vitivinícolas, tanto por cuenta ajena como de forma autó elaboración, crianza y envasado de vino.).

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte
Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la
el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du
alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e
firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l
recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis

INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de S

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

forma de bonificación

+ Información Gratis

Centro de Formación
Superior de POSTGRADO
INESEM

'UDIOS EMPRESARIALES

ıpartición a nivel nacional de formación
: TITULACIÓN

ALUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
ı número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

ısente TITULACIÓN en
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
mes a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a trav metodología de aprendizaje online, el alumno debe avar itinerario formativo, así como realizar las actividades y a del itinerario, el alumno se encontrará con el examen fin mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para pode

Nuestro equipo docente y un tutor especializado har todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar to Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunid aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0939 Análisis Microbiológico'

+ Información Gratis

+ Información Gratis

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para
de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu
nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email
un documento denominado “Guía del Alumno” entregad
Contamos con una extensa plantilla de profesores espe
con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form
como solicitar información complementaria, fuentes bibli
Podrá hacerlo de las siguientes formas:

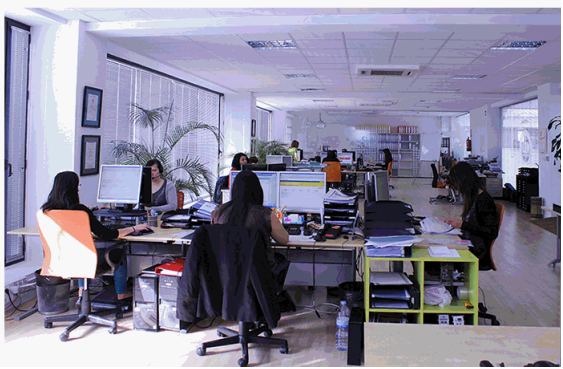
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co
respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías tel
hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede c
del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis



+ Información Gratis

s Microbiológico

y matrículas: 958 050 240 fax: 958 050 245

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par
misma duración del curso. Existe por tanto un calendari
de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu
de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

a la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

ursos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de
disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron
para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p
artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de op
administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nue
de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alum
sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac
lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos,
seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

UNIDAD FORMATIVA 1. ANÁLISIS MICROBIOLÓ

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DEL LABORA

1. Caracterización y disposición del laboratorio microbi
   1.- Normativa.
   2.- Equipamiento del laboratorio microbiológico.

+ Información Gratis

3.- Medidas de higiene y seguridad en el laboratori
2.Medidas medioambientales y de prevención que deb
1.- Uso eficiente de los recursos para garantizar la
2.- Normativa relativa a la eliminación de residuos,
3.- Gestión de residuos generados.
4.- Medidas de prevención de riesgos laborales.
3.Informes y cálculos relacionados con los análisis y c

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS MICROSCÓPICAS.

1.El microscopio óptico.
1.- Descripción.
2.- Normas para la observación microscópica.
2.Técnicas del examen microscópico.
1.- En fresco.
2.- Coloraciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE CULTIVO.

1.Fundamento.
2.Medios de cultivo.
1.- Medios de aislamiento.
2.- Medios de enriquecimiento.
3.- Otros medios.

+ Información Gratis

3.Esterilización de medios, envases y utensilios.
   1.- Calor directo.
   2.- Calor seco.
   3.- Calor húmedo.
   4.- Otros métodos de esterilización.
4.Siembras de material microbiano.
   1.- En tubo.
   2.- En placa de Petri.
5.Aislamiento de levaduras.
   1.- Principales especies de levaduras.
   2.- Medios de cultivo para el aislamiento de levadu
   3.- Técnica de recuento y aislamiento.
   4.- Algunas pruebas diferenciales de especies.
   5.- Ensayos microbiológicos para el control de la p
6.Aislamiento de bacterias lácticas.
   1.- Principales especies de bacterias lácticas.
   2.- Medios de cultivo de bacterias lácticas.
   3.- Bacterias homofermentativas y heterofermentat

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL MICROBIOLÓGICO

1.Pruebas de control microbiológico aplicables a la bo

+ Información Gratis

1.- Durante la fermentación.

2.- Durante la conservación, filtración y embotellad

2.Relación de las características organolépticas, física alteraciones microbianas.

+ Información Gratis