



# Técnicas alternativas rápidas para el análisis microbiológico de alimentos

90% PRÁCTICO EN LABORATORIO

12 PLAZAS

BOLSA DE EMPLEO

## PRESENTACIÓN:

Cada vez con más frecuencia, el mercado de trabajo de los países desarrollados demanda personal especializado. Sin embargo, el sistema universitario clásicamente ha incidido en la formación teórica de los estudiantes, y no tanto en la preparación práctica especializada. Nuestros graduados suelen encontrarse ante la necesidad de superar y completar el espacio entre los conocimientos adquiridos, mayoritariamente generales, y las exigencias reales del futuro trabajo, que suelen ser de carácter práctico. Actualmente este espacio lo ocupan los distintos cursos Master o postgrados de especialización, ofertados por diversas instituciones más o menos próximas al mundo académico y/o empresarial.

Dentro de este ámbito es donde se enmarcan los Cursos Teórico/Prácticos que presenta el Instituto ABIO. El Instituto ABIO es una AIE de empresas que desarrollan su trabajo dentro del Área de Ciencias de la Vida [www.institutoabio.com](http://www.institutoabio.com). En el ejercicio de sus actividades, las empresas que forman el Instituto ABIO desarrollan desde hace años, múltiples actividades científico-técnicas que se traducen en una larga y sólida experiencia en el área biotecnológica. Pensamos que la enseñanza de este conocimiento puede ser muy útil dentro del marco anteriormente descrito.

El Instituto ABIO dentro del apartado educativo tiene como finalidad la prestación de servicios de formación y la coordinación de proyectos de I+D preferentemente en las áreas de Biotecnología, Sanidad, Alimentación y Medio Ambiente.

## OBJETIVOS:

El objetivo del curso es ampliar la formación de todos aquellos alumnos que necesiten adquirir conocimientos teóricos y prácticos para trabajar en el campo de la investigación dentro del área análisis microbiológico, seguridad alimentaria.

La idea principal es proporcionar una base inicial a partir de la cual el alumno pueda desempeñar tareas o utilizar conceptos relacionadas con el curso, con cierta autonomía.

## DIRIGIDO A:

El curso está fundamentalmente dirigido a estudiantes (de últimos años), licenciados en las diferentes ramas de las ciencias experimentales, graduados medios, técnicos de laboratorio que tengan intención de continuar su carrera científica en un laboratorio o ampliar sus conocimientos. Investigadores y trabajadores especializados de empresas biotecnológicas, farmacéuticas etc. que deseen reciclar sus conocimientos prácticos.

## CONTENIDO Y METODOLOGÍA:

La carga lectiva del curso es de 22 horas distribuidas en 3 días. El curso tiene como puntos fuertes no sólo el aprendizaje de técnicas rápidas para el análisis microbiológico de productos alimenticios, también la enseñanza y la atención personalizada. El curso se impartirá a partir de 5 alumnos (hasta 12), lo que supone una gran ventaja tanto para el alumnado como para el profesor, por la proximidad entre ambas partes, optimizando de este modo la interactividad y las enseñanzas del curso. Cada alumno trabajará con su propio material.

## LUGAR DE CELEBRACIÓN:

El programa se podrá realizar en dos posibles centros; el centro del INSTITUTO ABIO, (Centro Formación de Laboratorios Conda), o en las instalaciones de INGENASA (Inmunología y Genética Aplicada, S.A.), siempre bajo la supervisión de expertos en las diferentes materias.

**Laboratorios Conda, S.A. Centro de Formación**  
C/ Cardenal Herrera Oria, 51, 3ª planta B • Madrid

**INGENASA (Inmunología y Genética Aplicada, S.A.)**  
C/ Hnos. García Noblejas, 39 (8ª planta) y 41 (2ª planta)  
28037 • Madrid

## PROGRAMA:

1. Introducción normativa existente en la seguridad alimentaria
2. Introducción técnicas existentes para el análisis microbiológico.
3. Práctica: Realización de test rápidos. Interpretación

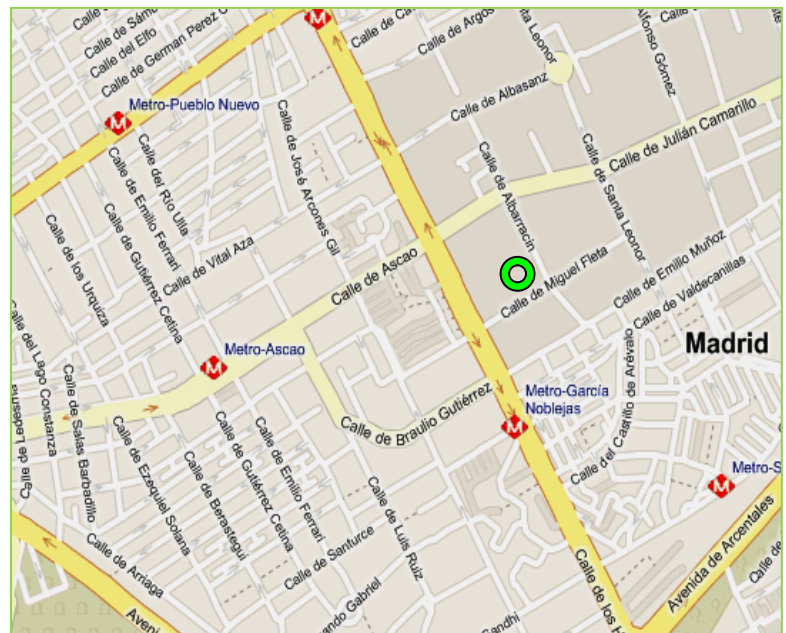
## INSCRIPCIONES:

Ver formulario de inscripción adjunto.

**Precio: 440 €.**

## INGENASA

**INGENASA** (Inmunología y genética aplicada, S.A.) fue creada en 1981 con el objetivo de investigar, desarrollar y comercializar productos para el diagnóstico y prevención de enfermedades infecciosas, de especial relevancia económica, en el área de la sanidad animal. La calidad de la actividad investigadora de esta compañía le ha valido ser la primera empresa española de biotecnología en percibir fondos europeos en 1986, renovando este apoyo de forma consecutiva hasta la actualidad. La combinación de equipos multidisciplinares en Inmunología, Genética y Biología Molecular le permite optimizar ensayos diagnósticos y vacunas para patologías animales. Las colaboraciones con instituciones internacionales y nacionales le permiten así mismo participar en proyectos de máximo nivel científico y técnico, alguno de ellos con aplicaciones en salud humana. Un catálogo de 80 productos y 65 patentes registradas son el resultado de una fuerte apuesta en I+D.



Actualmente INGENASA, emplea sus esfuerzos en la investigación de productos biotecnológicos para sanidad humana, animal, y vegetal, produciendo y comercializando kits de diagnóstico y de seguridad alimentaria, entre otros. INGENASA comercializa productos a más de 40 países.

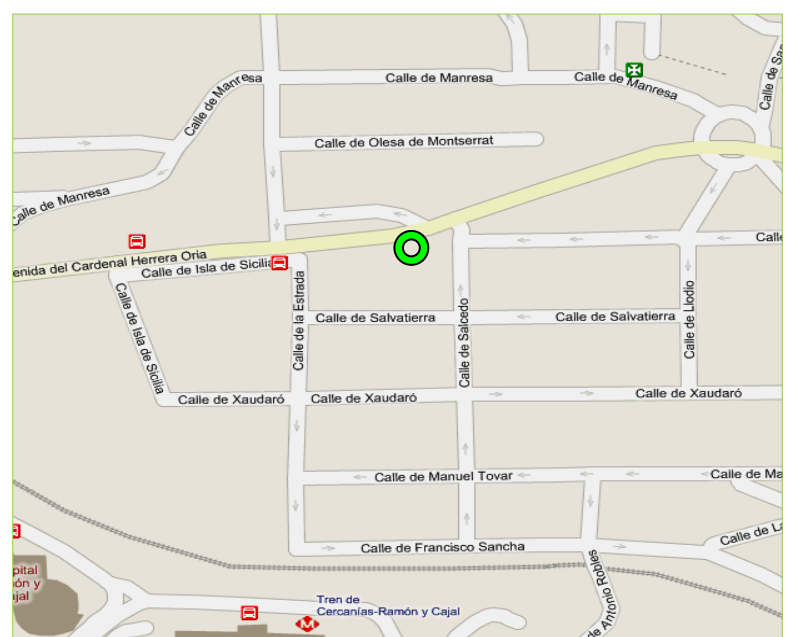
[www.ingenasa.eu](http://www.ingenasa.eu)

## INSTITUTO ABIO

El instituto ABIO es una AIE cuyo objeto es la prestación de servicios de formación y la coordinación de proyectos de I+D preferentemente en las áreas de Biotecnología, Sanidad, Alimentación y Medio Ambiente.

Esta agrupación sin ánimo de lucro desarrolla las actividades que constituyen su objeto con el exclusivo fin de dar a conocer las diferentes técnicas utilizadas por los distintos miembros de la agrupación en el ámbito de las áreas a las que va dirigido.

[www.institutoabio.com](http://www.institutoabio.com)



## FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN:

### Técnicas alternativas rápidas para el análisis microbiológico de alimentos.

#### DATOS PERSONALES

NOMBRE:

DNI:

FECHA DE NACIMIENTO:

EMPRESA:

PROFESIÓN:

TÉCNICAS UTILIZADAS:

DIRECCIÓN:

POBLACIÓN:

CÓDIGO POSTAL:

TELÉFONO:

MÓVIL:

E-MAIL:

## CUOTA DE INSCRIPCIÓN

La cuota incluye: asistencia al curso, documentación y certificado de asistencia.

Precio del curso **440 €**

## FORMA DE PAGO

La inscripción se formalizará al recibir la hoja de inscripción cumplimentada y comprobante del pago de la reserva, 30% del importe del curso, vía mail [info@institutoabio.com](mailto:info@institutoabio.com) o fax (917 61 02 06). La reserva se realizará mediante transferencia bancaria a Instituto ABIO, cuenta N° 0093 0412 39 0050009792, indicando el nombre del alumno y la referencia I1075. El resto del curso se abonará antes del comienzo del mismo mediante transferencia bancaria o talón nominativo

**Reserva de matrícula (30%)**

132 €

**Resto del importe a pagar**

308 €

En caso de anulación no se devuelve el importe de la matrícula. Esta matrícula se puede conservar en ese caso para futuras convocatorias.

## TRAMITACIÓN

Enviar esta hoja de inscripción al fax **917 61 02 06** o al email [info@institutoabio.com](mailto:info@institutoabio.com)

Fecha

Firma



CENTRO DE FORMACIÓN  
C/ CARDENAL HERRERA ORIA, 51  
3ª PLANTA, B  
28034 MADRID

[info@institutoabio.com](mailto:info@institutoabio.com) [www.institutoabio.com](http://www.institutoabio.com)