



# Curso de Microbiología Alimentaria

Del 18 al 21 de Mayo de 2010

ORGANIZA:



**pronadisa**  
Micro & Molecular Biology





## Presentación:

Se trata de una revisión práctica sobre las técnicas básicas en Microbiología de los alimentos y la legislación vigente para la determinación e identificación de microorganismos de interés patológico según las normas ISO.

## Dirigido a:

Licenciados, diplomados y técnicos de laboratorio en el área de la Biología con interés en las técnicas de Microbiología Alimentaria.

## Fechas y duración:

Del 18 al 21 de Mayo de 2010 .

Clases de 9.30 a 13.30 horas (16 horas).

## Lugar de celebración:

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

## Programa:

1. Introducción a la microbiología alimentaria y a la legislación vigente. Bacterias de interés y tipos de medios de cultivo para los distintos microorganismos.
2. Técnicas de preparación, mantenimiento y uso de medios de cultivo en el campo de la microbiología alimentaria. Normas ISO – Protocolos.
3. Investigación e identificación de los microorganismos E.coli, Salmonella y Listeria monocytogenes, según la normativa ISO, en muestras alimentarias.
4. Técnicas específicas para los distintos tipos de industria según Normativa.

## Inscripciones:

Ver formulario de inscripción adjunto.

Precio: 300 €.

## Más información:

Tels. 91.761.02.00 ó 91.761.02.38 · [formacion@condalab.com](mailto:formacion@condalab.com)

**[www.condalab.com/formacion](http://www.condalab.com/formacion)**



## LABORATORIOS CONDA

Fundada en 1960, Laboratorios CONDA es el primer fabricante español de medios de cultivo deshidratados para Microbiología y Biología Molecular. Actualmente la compañía se encuentra entre los líderes a nivel internacional, siendo reconocida además por ofrecer ingredientes claves en la investigación, como agares, peptonas y agarosas, entre otros productos.

Nuestra misión corporativa es contribuir al progreso en el campo de las Ciencias de la Vida mediante el diseño, desarrollo y comercialización de productos y servicios de la más alta calidad. Siguiendo esta premisa, fuimos la primera empresa en el sector que obtuvo el certificado ISO 9001:2000 en 1998. Nuestros productos cumplen con las normas de la Farmacopea Europea del FDA, APHA, USP y AOAC, además de tener el marcado de la Unión Europea (UE) vigente desde enero de 2003.

La experiencia adquirida en el diseño y fabricación de medios de cultivo nos ha permitido convertirnos en empresa especialista en el campo de la Microbiología. Actualmente CONDA desarrolla más de 400 medios deshidratados, entre los cuales se encuentran medios cromogénicos; medios formulados por la ISO y medios a medida; medios preparados en tubo, frasco y placa; y medios preparados específicos.

## 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)

## MAPA LOCALIZACIÓN

### Laboratorios Conda, S.A.

Centro de Formación  
C/ Cardenal Herrera Oria, 51  
3ª planta, B  
28034 Madrid





## FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN: Microbiología Alimentaria.

### DATOS PERSONALES

NOMBRE: \_\_\_\_\_

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        300 €

### 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 fax (91 671 02 06). La reserva se realizará mediante transferencia bancaria al Instituto ABIO, cuenta Nº 0093 0412 39 0050009792, indicando el nombre del alumno y la referencia **C1078**. El resto del curso se abonará antes del comienzo del mismo mediante transferencia bancaria o talón nominativo.

Reserva de matrícula (30%)	90 €
Resto del importe a pagar antes del 10 de Mayo	210 €

**En caso de anulación** por parte del alumno 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 91 671 02 06 o al e-mail [sherranz@condalab.com](mailto:sherranz@condalab.com)

Fecha

Firma

### Más información:

Sylvia Herranz · T. 91 761 02 38 · [sherranz@condalab.com](mailto:sherranz@condalab.com)

[www.condalab.com/formacion](http://www.condalab.com/formacion)