



PROGRAMA:

1. INTRODUCCIÓN

- Definiciones
- Requisitos de la NMX-17025

2. REQUISITOS DE MATERIALES, INSTALACIONES Y AMBIENTE

- Materiales
- Instalaciones
- Ambiente

3. 4. STAPHYLOCOCCUS AUREUS

- Fundamento
- Procedimiento
- Pruebas confirmativas
- Lectura e interpretación de resultados
- Cálculo
- Expresión de resultados e informe de prueba

4. ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

- Validación
- Medios de cultivo
- Controles de la prueba

5. PRACTICA

BIO-TEKAX

Comprometidos con la calidad que ponemos a su servicio

PRESENTA EL CURSO

“Identificación de *Staphylococcus aureus* en alimentos”

BENEFICIOS:

En este curso se explicarán de manera teórica los procedimientos para la adecuada aplicación de las técnicas de detección de microorganismos patógenos en alimentos, así como la correcta interpretación de los resultados, dentro de un marco de calidad NMX-17025

Dirigido a: Supervisores, técnicos analistas, Responsables técnicos, jefes de calidad.

Objetivo: Proveer de los conocimientos necesarios para implementar adecuadamente los métodos de detección de microorganismos patógenos en alimentos con todos los requisitos señalados por las respectivas normas y la NMX 17025

Inversión:
\$ 1400,00
más IVA.

Duración:
5 horas
en 1 sesión

Ponente:
QFB. Adareli Erandy Solís Jainz
Registro STPS:
SOJA-801122-8B9-0005

Incluye:
Material didáctico
Constancia de capacitación
Formato DC-3

SEDE Y HORARIO:

La sede dependerá del número de participantes

Horario: según calendario

Generales:

- ✓ Precio especial a grupos

Informes

Adareli Solís y/o Iván Villanueva
biotekax@prodigy.net.mx
01(55)56867394