



**CURSO TÉCNICAS MICROBIOLÓGICAS:
HONGOS Y LEVADURAS EN VIÑEDOS**

TÉCNICAS MICROBIOLÓGICAS BÁSICAS PARA EL ANÁLISIS DE HONGOS Y LEVADURAS EN VIÑEDOS

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Desarrollar competencias básicas en técnicas microbiológicas aplicadas al análisis de hongos y levaduras en procesos asociados a viñedos, ejecutando correctamente procedimientos de toma de muestras, preparación de medios de cultivo, siembra, incubación y lectura de placas, conforme a criterios básicos de control microbiológico y buenas prácticas de laboratorio.



Objetivos específicos

- Aplicar procedimientos adecuados para la toma y manipulación de muestras microbiológicas en entornos vitivinícolas.
- Preparar medios de cultivo, blancos y materiales de laboratorio siguiendo técnicas básicas de microbiología.
- Realizar lectura e interpretación básica de placas microbiológicas para estimación de colonias de hongos y levaduras.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1

Fundamentos de Microbiología Aplicada a Viñedos

Contenidos:

Conceptos básicos de microbiología.

Importancia de hongos y levaduras en la industria vitivinícola.

Principales microorganismos presentes en uvas, mostos y superficies.

Riesgos de contaminación microbiológica.

Normas básicas de higiene y bioseguridad en laboratorio.

Actividad Práctica: Identificación básica de materiales, equipos y elementos de protección utilizados en microbiología.

Módulo 2

Técnicas de Toma y Manejo de Muestras

Contenidos:

Procedimientos de toma de muestras microbiológicas.

Tipos de muestras en viñedos y bodegas.

Manipulación y conservación de muestras.

Rotulación y trazabilidad.

Prevención de contaminación cruzada.

Actividad Práctica: Simulación de toma y rotulación de muestras microbiológicas.

Módulo 3

Preparación de Materiales y Medios de Cultivo

Contenidos:

Tipos de medios de cultivo para hongos y levaduras.

Preparación y esterilización de medios.

Preparación de blancos microbiológicos.

Uso correcto de material volumétrico y equipos básicos.

Buenas prácticas en preparación de insumos microbiológicos.

Actividad Práctica: Preparación básica de medios de cultivo y blancos microbiológicos.

Módulo 4

Técnicas Básicas de Siembra e Incubación

Contenidos:

Métodos de siembra microbiológica.

Técnicas de dilución simple.

Uso de placas y material estéril.

Condiciones de incubación para hongos y levaduras.

Control y seguimiento del crecimiento microbiológico.

Actividad Práctica: Ejercicio de siembra microbiológica e incubación de muestras.

Módulo 5

Lectura e Interpretación de Placas

Contenidos:

Reconocimiento visual de colonias.

Estimación de unidades formadoras de colonias.

y mucho más...

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl