

**Microbiología y la Inocuidad de los Alimentos. Buenos Aires, Argentina.**



**fauba**  
Parque Científico y Tecnológico



Facultad de Agronomía  
Universidad de Buenos Aires



Miercoles 12 y Jueves 13 de Junio 2019
Obtenga las herramientas y los conocimientos necesarios para comprender el impacto de los microorganismos patógenos y de deterioro en la inocuidad y calidad de los alimentos incluyendo herramientas como HACCP. Abordar los principios de las principales tecnologías y los métodos de conservación de los alimentos, así como algunos de los métodos de análisis microbiológicos disponibles, a fin de estar en condiciones de evaluar y tratar las medidas de gestión y control necesarias, incluyendo un panorama de las implicancias para un laboratorio de análisis microbiológicos frente a la norma ISO 17025: 2005.
-MAS INFORMACION-

