

Ensayos microbiológicos y biotecnológicos

QUIA0208/ 520 horas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL CURSO

Qué consigues con el curso

Esta acción formativa te permitirá desarrollar una actividad profesional en el campo del análisis de aguas y los ensayos microbiológicos en empresas alimentarias, medioambientales y biotecnológicas.

Objetivo del curso

Organizar y realizar ensayos microbiológicos, incluyendo pruebas de esterilidad, detección, aislamiento, recuento, caracterización e identificación de microorganismos y sus metabolitos en diferentes materiales y productos, así como ensayos biotecnológicos.

Prácticas más representativas que se van a realizar durante el curso

Algunas de las prácticas más destacadas a realizar durante el curso son:

- Aplicaciones de la biotecnología en la industria.
- Extracción de proteínas y nucleótidos.
- Cultivo de células animales y vegetales.
- Aislamiento y clonado de genes.
- Aislamiento y purificación de macromoléculas.
- Tecnología enzimática.
- Ensayos de tipo inmunológico, genético, de toxicidad, etc.
- Bioinformática.

Ocupación

Analista de aguas potables y residuales.
Analista de laboratorio microbiológico.
Analista microbiológico de industrias alimentarias, medioambientales, farmacéuticas y biotecnológicas.

Puedes consultar el programa íntegro del curso en:

<https://todofp.es/buscadorcertificados/fichaCP?codCertificado=QUIA0208>

Contenidos del curso

El curso está compuesto de los siguientes módulos:

- ☑ MF0052_3: Calidad en el laboratorio. (130 H)
- ☑ MF0053_3: Muestreo para ensayos y análisis. (70H)
- ☑ MF0054_3: Ensayos microbiológicos. (150H)
- ☑ MF0055_3: Ensayos biotecnológicos. (90H)
- ☑ MP0052 Módulo de prácticas profesionales no laborales (80 H.)



Ensayos microbiológicos y biotecnológicos

QUIA0208 / 520 horas

CARACTERÍSTICAS ADMINISTRATIVAS DEL CURSO

Requisitos de acceso

Para el acceso a este curso es necesario:

- ☑ Título de bachillerato.
- ☑ Certificado de Profesionalidad Nivel 2 de la misma familia y área profesional.
- ☑ Cumplir los requisitos de acceso a los ciclos de Grado Superior.
- ☑ Tener superada la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 y/o 45 años.
- ☑ En el caso de no disponer de la titulación anteriormente mencionada, deberá acreditar las competencias claves necesarias que permitan cursar con aprovechamiento la formación (nivel 3).
- ☑ En el caso de ciudadanos extranjeros, es necesario estar en posesión de la homologación de su titulación.
- ☑ Superar el proceso de selección al que será convocado.



Centro de Formación para el Empleo (CRN Industrias Cárnicas, Lácteos, Panadería, Pastelería, Confeitería y Molinería y de Alimentos Diversos) Salamanca

Certificación que se ofrece

Diploma acreditativo del Servicio Público de Empleo de Castilla y León (ECYL).

Una vez finalizada la acción formativa podrá solicitar el certificado de profesionalidad.

¿Qué es un certificado de profesionalidad?

Es una acreditación de competencias profesionales obtenidas a través de la formación o de la experiencia laboral. Tiene validez en todo el territorio nacional y se expide por la Administración laboral. Más info en: <http://bit.ly/odANpJ>

Documentación requerida

Durante el proceso de selección deberá presentarse con el **DNI o NIE**, así como presentar las acreditaciones de titulación, cursos o experiencia laboral que le sean solicitados.

Los alumnos admitidos al curso deberán presentar con anterioridad a la fecha de comienzo del curso los siguientes documentos fotocopiados:

- ☑ DNI o NIE
- ☑ Tarjeta de demandante de empleo
- ☑ Tarjeta de la Seguridad Social

Notas

Presentación de las solicitudes

Puede presentar las solicitudes en el Centro de Formación para el Empleo en Av. Hilario Goyenechea 2-26 Salamanca o en cualquier oficina de empleo



Puedes consultar el programa íntegro del curso en:

<https://todofp.es/buscadorcertificados/fichaCP?codCertificado=QUIA0208>