

# **CURSO CONTROL MICROBIOLÓGICO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS**

|                         |                                             |                             |                                           |
|-------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------|
| <b>Duración</b>         | 9 horas                                     |                             |                                           |
| <b>Fechas y Horario</b> | 20, 22 y 24 de abril de 2026 (09:30-12:30h) |                             |                                           |
| <b>Modalidad</b>        | Presencial por aula virtual                 |                             |                                           |
| <b>Formador</b>         | Xavier Gonzalez                             |                             |                                           |
| <b>Coste del curso</b>  |                                             | <b>Con bonificación (1)</b> | <b>Sin bonificación (Importe factura)</b> |
|                         | <b>Socios</b>                               | 155,73€                     | <b>330€</b> (272,73€ + IVA)               |
|                         | <b>Colaboradores</b>                        | 262,50€                     | <b>379,50€</b> (313,64€ + IVA)            |
|                         | <b>No socios</b>                            | 345€                        | <b>462€</b> (381,82€ + IVA)               |

(1) Coste final descontando el importe teórico máximo bonificable. ASEFAPI no podrá realizar físicamente la gestión de la bonificación en la aplicación de la Fundación Estatal para la formación en el Empleo, pero las empresas podrán contar con el asesoramiento y guía en este proceso por parte de ASEFAPI (solo socios).

**LAS REGLAS DE FUNDAE NO PERMITEN LA BONIFICACIÓN EN EL CASO QUE SE GESTIONE A TRAVÉS DE UNA ENTIDAD ORGANIZADORA EXTERNA.**

**Fecha límite para inscribirse: 13-04-2026**

## **Introducción**

Nos dirigimos a personas no expertas en microbiología que debéis lidiar con problemas microbiológicos en vuestros productos. De una manera simple y amena, intentando que adquiráis unos conocimientos básicos en microbiología que os proporcionen recursos para encontrar soluciones cuando lo necesitéis.

Durante estas 9 horas explicaremos los conceptos elementales de microbiología enfocados a evitar la contaminación de productos químicos de una manera muy práctica, ya que se incluyen los casos y ejemplos más significativos que el autor se ha encontrado a lo largo de sus 25 años de experiencia.

## **Destinatarios**

Persona técnica con poco conocimiento en microbiología que deben diseñar o producir fórmulas susceptibles a contaminación microbiana.

También a técnicos con más experiencia que quieran ampliar sus conocimientos a través de los ejemplos y casos que se exponen durante el curso.

## Objetivos

1. Adquirir unos conocimientos básicos de Microbiología: los microorganismos, análisis microbiológico, origen de las contaminaciones, etc...
2. Entender que productos químicos son susceptibles de contaminación microbiológica y prevenir dicha contaminación.
3. Aprender a detectar las fuentes de contaminación microbiológica y cómo eliminarlas.
4. Revisar las propiedades y la reglamentación de los conservantes más conocidos.
5. Conocer cómo funcionan los ensayos para las pruebas de eficacia de conservantes, con el fin de escoger el más adecuado para cada fórmula.

## Contenidos

### PARTE 1. LO BÁSICO QUE DEBEMOS CONOCER SOBRE MICROBIOLOGÍA

- La importancia de la microbiología en la industria.
- Conceptos básicos de microbiología: tipos de microorganismos, características principales, etc...
- Análisis microbiológico, medios de cultivos, recuento e identificación. Problemas en la interpretación de los resultados y ejemplos.

### PARTE 2. CÓMO PREVENIR LA CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA

- Origen de la contaminación microbiológica
- El agua y las materias primas
- Diseño de las instalaciones y equipos
- Limpieza y desinfección de instalaciones. El biofilm

### PARTE 3. PROTEGIENDO NUESTROS PRODUCTOS

- Susceptibilidad de un producto a la contaminación microbiológica
- Conservación química de productos. Los conservantes
- La legislación y los conservantes
- Métodos de estudio de eficacia de conservantes
- Consideraciones sobre los tests de eficacia de conservantes

## Formadores:

Xavier Gonzalez

- Bioquímico especializado en microbiología, con dilatado conocimiento en los campos de Microbiología y de Regulaciones y Seguridad de Productos Químicos, especialmente para la industria cosmética, aromas, materiales para la imagen y tintas.

## **Bonificaciones**

Según la Resolución de 15 de abril de 2020 (actualmente vigente), en materia de formación profesional para el empleo en el ámbito laboral, se acepta el uso del aula virtual como modalidad presencial en la formación bonificada durante el ejercicio 2026, sujeta a diversos requisitos. Entendemos, según este comunicado, que no debiera haber ningún problema a la hora de justificar dicha formación. No obstante, ASEFAPI no asume responsabilidad en caso de denegación de bonificación por FUNDAE.

## **Condiciones de Inscripción**

Las plazas son limitadas y la reserva se hará por riguroso orden de inscripción. Los administradores al curso recibirán confirmación por escrito.

### ANULACIÓN CURSO

ASEFAPI se reserva el derecho a cancelar el curso por falta de participantes. En este caso, se procederá, según decisión de la empresa, a las correspondientes devoluciones o aplicaciones a cursos futuros.

### ANULACIÓN RESERVA

ASEFAPI ruega que, si una vez efectuada la reserva de plaza en el curso no desea mantener su solicitud, nos envíe por escrito vía e-mail, la anulación de su reserva.

El titular de la inscripción, en caso de no poder participar, podrá ser sustituido por otro de la misma empresa siempre que se comunique con tres días de antelación al inicio del curso.

ASEFAPI está obligada a aplicar las retenciones siguientes en el caso de:

- Cancelaciones entre 10 y 6 días hábiles antes del comienzo del curso: 30%
- Cancelaciones hasta 5 días hábiles antes del comienzo del curso: 100%

