

Temario: Contenido general del curso

- **Capítulo 1: Introducción a la Microbiología**
 - Origen de la microbiología
 - Importancia de la microbiología
 - Tipos de tinciones
 - Asignación: Microorganismos y niveles de bioseguridad
 - Video práctico: Tinción Gram
 - Resolución de la asignación
- **Capítulo 2: Principales microorganismos de estudio**
 - Generalidades de los microorganismos
 - Bacterias
 - Virus
 - Hongos
 - Parásitos
- **Capítulo 3: Medios de cultivo y diluciones seriadas**
 - Preparación y clasificación de medios de cultivo
 - Recuento de microorganismos
 - Asignación: Medios de cultivo
 - Asignación: Diluciones seriadas
 - Video práctico: Preparación de medios de cultivo
 - Video práctico: Diluciones seriadas
 - Resolución de las asignaciones
- **Capítulo 4: Tipos de Microbiología**
 - Microbiología clínica
 - Microbiología de alimentos
 - Microbiología industrial
 - Microbiología agrícola
 - Otras
 - Foro: Técnicas empleadas para la biorremediación de suelos

Temario: Contenido general del curso

- **Capítulo 5: Introducción a la Microbiología de alimentos**
 - Importancia del análisis microbiológico de alimentos
 - Indicadores microbiológicos
 - Patógenos de alimentos
 - HACCP
 - Asignación: Brotes de enfermedades alimentarias
 - Asignación: Análisis puntos críticos de control
 - Foro: Brote de salmonella
 - Resolución de las asignaciones