

## INTEGRA ACADEMY

### Educație de Top pentru Profesioniști

**Codul cursului: HM-IIC-518**

**Denumirea cursului: Responsabil analiză pentru metode microbiologice aplicabile probelor de aliment**

#### **Ce este un Responsabil analiză pentru metode microbiologice aplicabile probelor de aliment?**

Un **responsabil analiză pentru metode microbiologice aplicabile probelor de aliment** este o persoană care coordonează și gestionează activitățile de testare microbiologică a probelor alimentare într-un laborator. Acest specialist se asigură că toate testele microbiologice necesare pentru detectarea și identificarea microorganismelor din alimente sunt efectuate corect, conform standardelor și reglementărilor în vigoare, pentru a evalua siguranța și calitatea alimentelor.

#### **Ce vei învăța în cadrul cursului nostru?**

Cursul este conceput pentru a oferi participanților cunoștințe teoretice și practice esențiale privind activitatea de încercare în laboratorul de microbiologie, manipularea probelor cu respectarea condițiilor de mediu, înțelegerea și aplicarea principiilor analitice prin care vor fi raportate rezultate etc., cu următoarele subiecte:

- Echipamente utilizate în microbiologie, metode aplicabile probelor de aliment etc.
- Cunoașterea diferitelor tipuri de metode microbiologice, prelucrarea probelor, cerințe generale privind echipamentele și a tehnici de lucru aplicate
- Verificarea/validarea metodelor de microbiologie a alimentului
- Evaluarea parametrilor de performanță ai metodelor aplicate în raport cu cerințele standardelor internaționale aplicabile
- Planul de asigurare a validității rezultatelor pentru determinări microbiologie aliment,
- Analizarea, verificarea, autorizarea și raportarea rezultatele încercărilor microbiologice pentru alimente.
- Exerciții practice pentru a dezvolta abilitățile de aplicare a cunoștințelor în contexte reale.

#### **Beneficiile participării la acest curs:**

- Dezvoltare Profesională: dezvolti competențe cheie în domeniul analizelor microbiologice aplicabile matricei aliment care te vor ajuta să-ți dezvolti cariera și să te diferențiezi pe piața muncii.
- La finalul cursului, vei primi o diplomă de absolvire, care va fi un plus important în CV-ul tău.
- Cursul include studii de caz și activități practice
- Networking: Oportunitatea de a te conecta cu alți profesioniști din domeniu și de a construi relații valoroase pentru viitoarea ta carieră.

#### **Detalii despre curs:**

- Durata: 40 ore de pregătire teoretică și exerciții practice
- Format: cursul se derulează în format hibrid (theoretic- online, iar partea practică în cadrul Centrului de Instruire din Ploiești, strada Văleni, nr.44.