

CURSO ONLINE

9 HORAS

CONTROL MICROBIOLÓGICO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS

La contaminación microbiológica es uno de los problemas más complejos y costosos a los que puede enfrentarse un fabricante de productos químicos. Envases hinchados, malos olores, pérdida de viscosidad, aparición de mohos, reclamaciones de clientes, paradas de producción o cambios continuos de conservante son solo algunas de sus consecuencias. Sin embargo, en muchas ocasiones resulta difícil identificar el verdadero origen del problema y encontrar una solución definitiva.

Este curso está dirigido a todos aquellos profesionales que, sin ser especialistas en microbiología, deben enfrentarse a este tipo de situaciones en su trabajo diario: formuladores, responsables de calidad, producción, mantenimiento, ingeniería, I+D o asistencia técnica de sectores como detergencia, pinturas, tintas, tratamiento de aguas, papel, adhesivos, hidrocarburos, productos de limpieza, especialidades químicas y muchos otros.

A través de un enfoque eminentemente práctico y con un lenguaje sencillo, aprenderemos los conceptos imprescindibles de microbiología para comprender por qué se contaminan los productos químicos, cómo detectar el origen de las contaminaciones y qué estrategias permiten prevenirlas y eliminarlas de forma eficaz.

Nueva edición ampliada

Esta nueva edición incorpora una gran cantidad de casos reales, problemas resueltos, ejemplos prácticos y anécdotas industriales recopiladas durante más de 25 años de experiencia profesional del ponente. Se analizarán situaciones reales ocurridas en diferentes sectores químicos, mostrando tanto los errores más frecuentes como las soluciones que permitieron resolverlos.

El objetivo es que cada asistente pueda identificar situaciones similares en su propia empresa y disponga de criterios técnicos para prevenir futuras contaminaciones.



10-12 H



10-12 DE NOVIEMBRE DE 2026



ced@ced.org.es



www.ced.org.es



CONTROL MICROBIOLÓGICO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS



OBJETIVOS DEL CURSO

- Comprender los conceptos fundamentales de microbiología aplicados a la industria química.
- Identificar qué productos y materias primas son susceptibles de contaminación microbiológica y por qué.
- Aprender a investigar el origen de una contaminación microbiológica en productos, instalaciones o circuitos de agua.
- Conocer las principales estrategias para prevenir y eliminar contaminaciones microbiológicas en planta.
- Entender el funcionamiento de los conservantes, sus ventajas, limitaciones y criterios de selección.
- Interpretar correctamente un challenge test y conocer cómo seleccionar el conservante y la dosis más adecuados para cada formulación.
- Revisar la reglamentación aplicable a los conservantes y las tendencias actuales del mercado.
- Aprender a través de numerosos casos prácticos, ejemplos reales y problemas resueltos procedentes de la experiencia industrial.

DIRIGIDO A:

- Técnicos de formulación e I+D.
- Responsables de calidad y control microbiológico.
- Personal de producción y mantenimiento.
- Técnicos de ingeniería y diseño de instalaciones.
- Responsables técnicos y de asistencia al cliente.
- Profesionales de detergencia, pinturas, tintas, tratamiento de aguas, papel, hidrocarburos, adhesivos, especialidades químicas y otros sectores donde exista riesgo de contaminación microbiológica.

También resultará de gran interés para profesionales con experiencia en microbiología que deseen ampliar sus conocimientos mediante el análisis de casos reales, incidencias industriales y soluciones aplicadas en situaciones complejas.

CONTROL MICROBIOLÓGICO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS



PROGRAMA

PARTE 1. CONCEPTOS BÁSICOS: 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. Ejemplos.
- 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



CONTROL MICROBIOLÓGICO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS

PROFESOR



Xavier González, Consultor en Admixtio

Xavier González es licenciado en Bioquímica, y tiene un máster en microbiología. Cuenta con más de 25 años de experiencia en microbiología aplicada y reglamentación de producto. Actualmente se dedica a la consultoría y a la formación en Admixtio.

TARIFAS

Socios CED	Tarifa reducida (*)	Socios Quimacova	No Socios
350 €	400 €	450 €	500 €

IVA no incluido en los precios.

(*) **Tarifa reducida:** Socios de **ADELMA, AEPSAT, SEQC** e investigadores de la **UB, CSIC y UGR**.