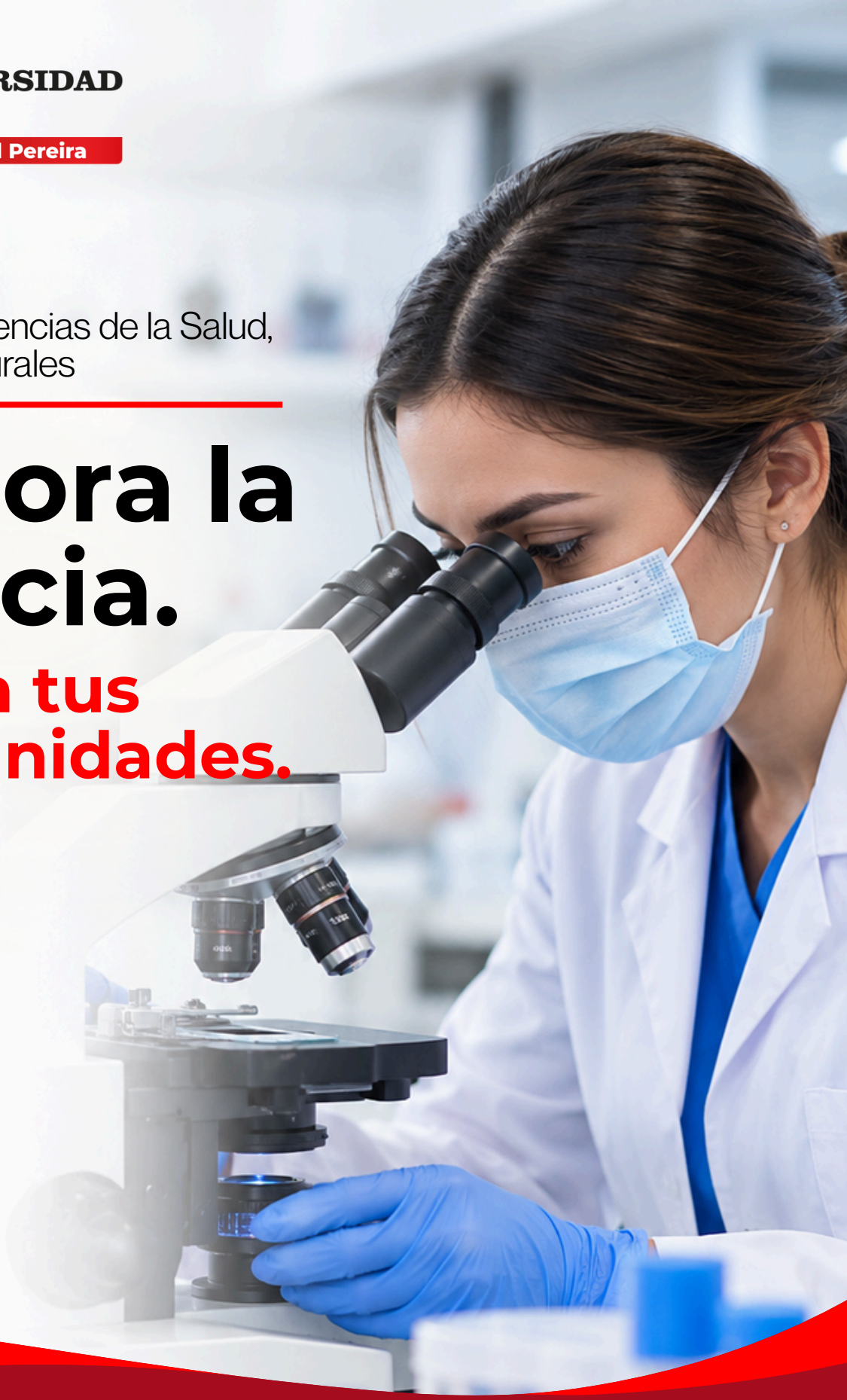
UNIVERSIDAD LIBRE®
Seccional Pereira

Facultad de Ciencias de la Salud, Exactas y Naturales

Explora la ciencia.

Amplia tus oportunidades.



Programas de Educación Continua

Microbiología

Más información: educontinusalud.pei@unilibre.edu.co

Conocimiento que transforma oportunidades

La **Universidad Libre Seccional Pereira**, a través de la **Facultad de Ciencias de la Salud,** ofrece programas de **Educación Continua** en el área de **Microbiología,** orientados a la actualización de conocimientos y al fortalecimiento de competencias en **calidad, bioseguridad, inocuidad, procesos de laboratorio** y diferentes **aplicaciones profesionales.**

Nuestra oferta integra **conocimientos científicos** con **experiencias prácticas** para responder a las necesidades de diversos sectores productivos y de servicios.

¿Por qué continuar tu formación?

- Actualización profesional.
- Formación con enfoque práctico y aplicado.
- Desarrollo de nuevas competencias.
- Aplicación del conocimiento en diferentes sectores.



Índice
de programas

01	Bioseguridad aplicada a la estética y similares	04
02	BPM y HACCP – Nivel A y B	05
03	Elaboración de cerveza artesanal	06
04	Manipulación higiénica de alimentos	07
05	Crea, formula y diseña: curso profesional de jabones de glicerina	08
06	Logística Estratégica de Eventos	09
07	Introducción a la Gestión de Laboratorios bajo la ISO/IEC 17025	10

Encuentra el programa
que impulse tu desarrollo
profesional.

Curso

Bioseguridad Aplicada a la Estética y Similares

La seguridad también hace parte de un servicio de calidad.

¿De qué trata?

Curso orientado al fortalecimiento de conocimientos y prácticas de bioseguridad en establecimientos dedicados a la estética y la belleza, con el propósito de promover entornos seguros y prevenir riesgos para trabajadores y usuarios.

Temáticas principales

- Fundamentos de bioseguridad.
- Identificación de riesgos en servicios estéticos.
- Medidas de prevención y protección.
- Higiene y desinfección.
- Manejo seguro de instrumentos y materiales.
- Aplicación de protocolos de bioseguridad.

Dirigido a

Personas interesadas en fortalecer sus competencias para comprender y acompañar procesos de duelo, especialmente en contextos de salud y atención psicosocial.

Información académica

Duración
20 horas.

Modalidad
Semipresencial.

Metodología
Teórico - práctico.



Curso

BPM y HACCP – Nivel A y B

Fortalece tus conocimientos en inocuidad y seguridad alimentaria.

¿De qué trata?

Propuesta de formación enfocada en el fortalecimiento de competencias relacionadas con las Buenas Prácticas de Manufactura y el sistema HACCP, aplicados a los procesos de producción y control de alimentos.

Temáticas principales (módulos)

- Fundamentos y principios del sistema HACCP.
- Identificación de peligros biológicos, químicos y físicos.
- Determinación de Puntos Críticos de Control (PCC).
- Establecimiento de límites críticos y monitoreo.
- Acciones correctivas, verificación y registros.
- Integración de BPM y HACCP.
- Implementación del sistema y análisis de casos.
- Simulación y desarrollo de un plan HACCP.

Dirigido a

Personal vinculado a procesos de producción, transformación, manipulación y control de calidad de alimentos.

Información académica

Duración
20 horas.

Modalidad
Semipresencial.

Metodología
Clases magistrales y ejercicios prácticos.



Curso

Elaboración de Cerveza Artesanal

Descubre la ciencia detrás de cada proceso de elaboración.

¿De qué trata?

Curso orientado al conocimiento y la aplicación de técnicas para la elaboración de cerveza artesanal, desde la selección de materias primas hasta el acondicionamiento y envasado del producto.
Integra conocimientos teóricos y actividades prácticas para comprender las diferentes etapas del proceso productivo.

Temáticas principales

- Materias primas para la elaboración de cerveza.
- Preparación del proceso de elaboración.
- Producción y manejo del mosto.
- Fermentación y maduración.
- Evaluación de características del producto.
- Acondicionamiento, gasificación y envasado.

Dirigido a

Estudiantes, egresados y personas de la comunidad en general interesadas en aprender sobre la elaboración de cerveza artesanal.

Información académica

Duración
20 horas.

Modalidad
Semipresencial.

Metodología
Teórico - práctico.



Curso

Manipulación Higiénica de Alimentos

Buenas prácticas para alimentos más seguros.

¿De qué trata?

Curso orientado al fortalecimiento de conocimientos y prácticas para la manipulación higiénica de alimentos, promoviendo la prevención de la contaminación y de las enfermedades transmitidas por alimentos.

Temáticas principales

- Fundamentos de higiene alimentaria.
- Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Buenas prácticas de manipulación.
- Prevención de la contaminación alimentaria.
- Higiene durante el procesamiento y almacenamiento.
- Responsabilidad del manipulador en la inocuidad.

Dirigido a

Manipuladores de alimentos y personas vinculadas a actividades de preparación, procesamiento, almacenamiento y comercialización de productos alimenticios.

Información académica

Duración
10 horas.

Modalidad
Semipresencial.

Metodología
Formación teórico-práctica.



Curso profesional

Crea, Formula y Diseña: Curso Profesional de Jabones de Glicerina

Transforma el conocimiento en productos creativos.

¿De qué trata?

Curso orientado al aprendizaje de técnicas para formular y elaborar jabones artesanales a base de glicerina, integrando criterios de selección de ingredientes, seguridad, técnica y creatividad.
Promueve el desarrollo de habilidades prácticas para la creación de productos personalizados.

Temáticas principales

- Fundamentos de elaboración de jabones de glicerina.
- Selección de materias primas.
- Formulación de productos.
- Técnicas de elaboración.
- Diseño y personalización de jabones.
- Buenas prácticas durante el proceso de producción.

Dirigido a

Personas interesadas en la elaboración de productos cosméticos artesanales, el autocuidado y el desarrollo de habilidades para la creación de jabones personalizados.

Información académica

Duración
20 horas.

Modalidad
Presencial.

Metodología
Teórica - práctica.



Curso

Logística Estratégica de Eventos

Planifica, organiza y transforma ideas en experiencias.

¿De qué trata?

Curso orientado al fortalecimiento de conocimientos relacionados con la planeación, organización, producción y ejecución de eventos, considerando sus características, necesidades logísticas y requerimientos técnicos.

Temáticas principales

- Fundamentos de organización de eventos.
- Tipologías y características de eventos.
- Planeación estratégica.
- Procesos logísticos.
- Producción y ejecución.
- Recursos y requerimientos técnicos.
- Análisis de casos.

Dirigido a

Personas vinculadas a la planeación, producción y ejecución de eventos en organizaciones, empresas o agencias de gestión de eventos.

Información académica

Duración
10 horas.

Modalidad
Presencial.

Metodología
Teórica - práctica.



Curso

Introducción a la Gestión de Laboratorios bajo la ISO/IEC 17025

Fortalece la calidad y confiabilidad de los procesos de laboratorio.

¿De qué trata?

Curso orientado al conocimiento de los principios y requisitos de la norma ISO/IEC 17025 para la implementación y gestión de sistemas de calidad en laboratorios de ensayo y calibración.

Temáticas principales

- Introducción a la norma ISO/IEC 17025.
- Requisitos de gestión de calidad.
- Imparcialidad y confidencialidad.
- Competencia técnica del personal.
- Gestión documental.
- Trazabilidad de las mediciones.
- Gestión y calibración de equipos.
- Identificación y gestión de riesgos.
- Aplicación de requisitos mediante casos prácticos.

Dirigido a

Personal técnico y profesionales vinculados a laboratorios de ensayo y calibración, responsables de calidad y personas interesadas en la gestión de laboratorios.



Información académica

Duración
20 horas.

Modalidad
Semipresencial.

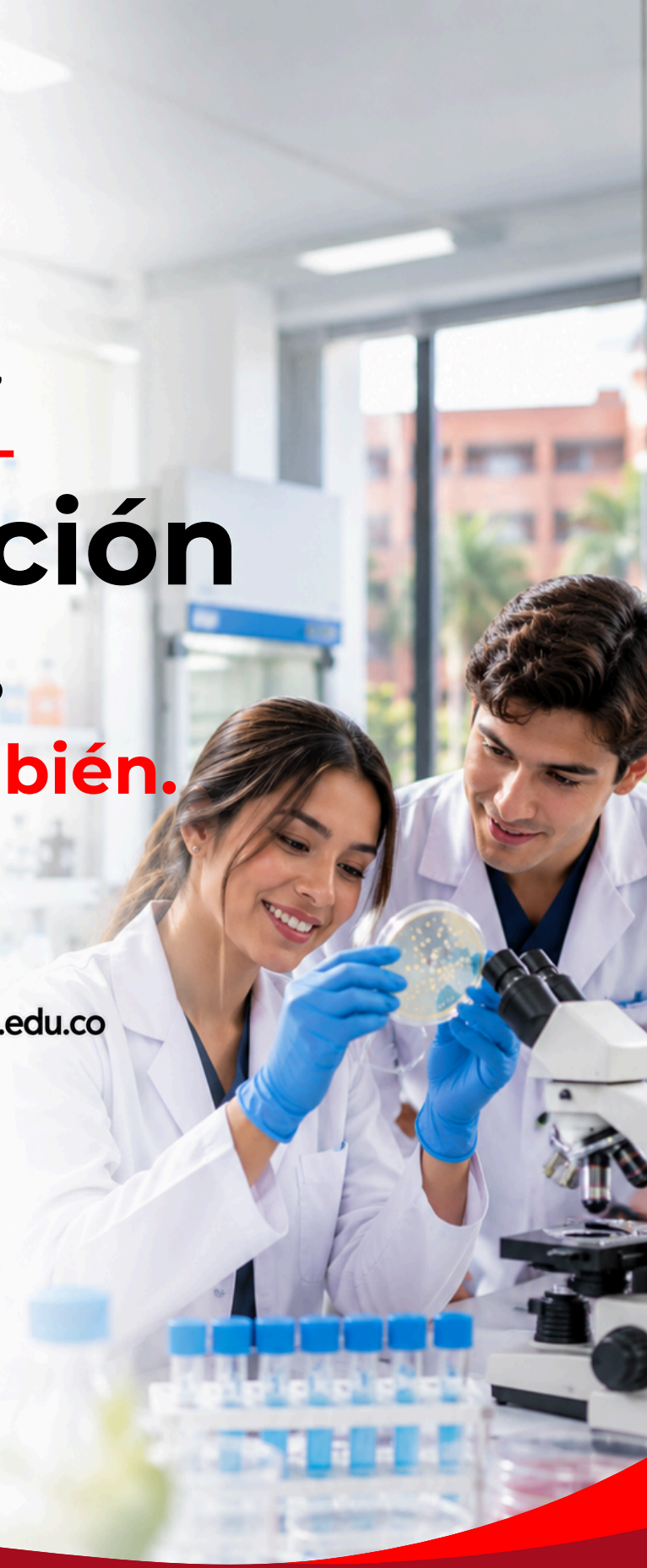
Metodología
Teórico - práctico.

UNIVERSIDAD LIBRE®
Seccional Pereira

Facultad de Ciencias de la Salud, Exactas y Naturales

Tu formación continúa.

Tu impacto también.



CONTÁCTANOS

(606) 340 1043, ext. 6875

educacion.continua.pei@unilibre.edu.co

Campus Belmonte
Pereira, Risaralda

¡Conoce nuestra oferta académica!

#SER LIBRE
es transformar vidas