

AREA BIOLOGÍA**FORMULARIO PARA SOLICITUD DE****CURSOS**
(sin profesores visitantes)

Coordinador: Lina Bettucci
Docentes participantes: Dinorah Pan, Raquel Alonso, Susana Tiscornia, Sandra Lupo, Lina Bettucci

Subárea/s (con referencia a los estudiantes que pueden cursar): Microbiología - Botánica

Nombre del curso: Biología e identificación de hongos contaminantes de alimentos. Micotoxinas.
Nombre abreviado máx. 20 letras: Contaminantes de alimentos

El curso ha sido dictado anteriormente? SI ___ X ___ No _____.
EN caso que sea si, mantiene el mismo contenido temático? SI ___ X ___
Mantiene la misma carga horaria? SI ___ X ___ NO _____

Fecha probable de inicio: - inicio el 10 de marzo
Fecha probable de cierre: 28 de marzo

Duración: 3 semanas (8 hs diarias)

Carga horaria: 100 horas.
Carga horaria clases teóricas: 30
Carga horaria clases prácticas: 70

Actividades del curso (marcar con una cruz y especificar cantidad):

Clases expositivas: 30 hs
Trabajos de campo: NO
Talleres de discusión: 10 hs
Seminarios: 10 hs
Trabajos de Laboratorio: 40 hs
Otros: Trabajos dirigidos: 10

Evaluación sea estrictamente individual)
Examen escrito: X
Examen oral: NO
Trabajo escrito: NO
Otro: Presentación de seminario

CREDITOS sugeridos: 15 créditos

Cupo de estudiantes (si corresponde):
20 alumnos, si son menos de 5 no se dicta el curso

Número de estudiantes PEDECIBA esperados:
10

PROGRAMA DEL CURSO

Parte I

- 1.- Toma de muestras de alimentos presuntamente contaminados;
 - 2.- Métodos de aislamiento de hongos contaminantes de alimentos;
 - 3.- Métodos de identificación;
 - 4.- Delimitación de las condiciones ambientales que favorecen el desarrollo vegetativo y producción de micotoxinas;
 - 5.- Generalidades sobre la estructura y fisiología fúngica;
 - 6.- Estructuras vegetativas y reproductoras de la principales especies contaminantes de alimentos pertenecientes a: Zygomycetes, Ascomycetes y Deuteromycetes.
- Métodos de identificación

Parte II

- 1.- Estructura química y modo de acción de los metabolitos secundarios toxigénicos. Micotoxicosis, prevención y control;
- 2.- Metodología analítica para la detección de micotoxinas;
- 3.- Aflatoxinas y zearalenonas: presencia en alimentos. Métodos de análisis;
- 4.- Tricotecenos: presencia en alimentos. Métodos de análisis;
- 5.- Otras micotoxinas y su significado en los alimentos: patulina, fumonisinas, ocratoxinas, etc.
- 6) Prevención