



CURSO DE POSGRADO Y PROFUNDIZACIÓN

BIOLOGÍA DE HONGOS CONTAMINANTES DE ALIMENTOS

MICOTOXINAS

Miércoles y Viernes de 14 a 17 hs

Del 11 de abril al 8 de junio del 2018

Lugar: Laboratorio de Micología, Facultad de Ingeniería

Inscripciones: Bedelía Facultad de Ciencias

Consultas: 27120626 dpan@fing.edu.uy

Programa del Curso

- 1.- Características generales de los hongos.
- 2.- Efecto de la actividad hídrica y temperatura en el desarrollo de especies contaminantes de alimentos.
- 3.- Estructuras vegetativas y reproductoras de Zygomycetes, Ascomycetes y Deuteromycetes.
- 4.- Características de especies del género *Penicillium*, *Aspegillus* y *Fusarium*. Métodos de identificación.
- 5.- Estructura química y modo de acción de los metabolitos secundarios toxigénicos.
- 6.- Metodología analítica para la detección de micotoxinas.
- 7.- Aflatoxinas y ocratoxinas
- 8.- Tricotecenos , zearalenona y fumonisinas
- 9.- Otras micotoxinas y su significado en los alimentos: patulina, etc.
- 10.- Prevención.