

PEDECIBA BIOLOGÍA

LABORATORIO DE MICOLOGÍA

FACULTAD DE CIENCIAS-FACULTAD DE INGENIERÍA

CURSO DE PROFUNDIZACIÓN, POSGRADO Y EDUCACIÓN PERMANENTE

PRIMER SEMESTRE 2016

BIOLOGÍA DE HONGOS CONTAMINANTES DE ALIMENTOS.

MICOTOXINAS

Miércoles y Viernes de 14 a 17 hs. Desde el 4 de abril al 3 de junio

Lugar: Lab. De Micología, Facultad de Ingeniería

Responsables: Dra. Dinorah Pan - Dra. Lina Bettucci

Informes Tel: 27120626

dpan@fing.edu.uy

bettucci@fing.edu.uy

Programa del Curso

- 1.- Estructura y fisiología del micelio fúngico. Crecimiento fúngico.
- 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. Micotoxicosis.
- 6.- Metodología analítica para la detección de micotoxinas.
- 7.- Aflatoxinas y zearalenonas: presencia en alimentos. Métodos de análisis;
- 8.- Tricotecenos: presencia en alimentos. Métodos de análisis;
9. Otras micotoxinas y su significado en los alimentos: patulina, fumonisinas, ocratoxinas, etc.
- 10.- Prevención.