



## CARTELERAN° 142/24

### ESPECIALIZACIÓN EN NUTRICIÓN ANIMAL

#### EVALUACIÓN MICOTOXICOLÓGICA DE ALIMENTOS PARA ANIMALES DE PRODUCCIÓN

**Coordinadores:** Carmen García y Santos, Alejandra Capelli.

**Créditos:** 4

**Horas:** 60

**Modalidad de dictado:** Semipresencial

**Lugar:** Instituto de Producción Animal de Veterinaria (IPAV), Ruta 1 km 42, San José y sede central de Facultad de Veterinaria, Ruta 8 km 18, Montevideo-Uruguay.

**Cupo:** 10

**Costo:** 12.500 pesos uruguayos.

**Período de dictado:** 12/4/2024 al 7/6/2024.

Fechas de Talleres (Presenciales): 12/4, 26/4, 10/5 y 24/5 de 2024.

Prácticas de Laboratorio (Presenciales): 12/4, 26/4, 10/5 y 24/5 de 2024.

Fechas de teóricos (por zoom, sincrónicos): 19/4, 03/5, 17/5 y 31/5.

Entrega evaluación final: 07/06

**Período de inscripción:** 3/4/2024 – 10/4/2024\*

Exclusivamente a través del SGAE\* Les dejamos un [instructivo](#) de apoyo.

#### **Docentes nacionales:**

Carmen García y Santos.

Alejandra Capelli.

Santiago Sosa.

Ana Cecilia Corro.

Silvana Vero

Mariana Gonda.

## **Docentes invitados extranjeros:**

Adriana Torres. IMICO- UNRC- CONICET, Río Cuarto, Córdoba, Argentina.

## **METODOLOGÍA:**

Se dictarán talleres presenciales, clases teóricas virtuales sincrónicas y prácticas de laboratorio presenciales. Se tomarán muestras de alimentos, se procesarán y se realizarán algunas técnicas o metodologías de laboratorio de interés para el nutricionista.

## **CONTENIDO:**

### **Teóricos y talleres**

Introducción a los hongos toxicogénicos y micotoxinas.

Principales hongos productores y micotoxinas, factores que favorecen su crecimiento y producción de micotoxinas.

Importancia de su evaluación en alimentos para animales de producción. Impacto en la salud animal y humana, así como en la industria alimentaria.

Normativas nacionales e internacionales relacionadas con los límites permitidos de micotoxinas en alimentos para animales.

Buenas prácticas agrícolas y de almacenamiento para prevenir la contaminación por hongos.

Estrategias para minimizar la producción de micotoxinas durante el procesamiento y almacenamiento de alimentos.

### **Prácticas de Laboratorio**

Técnicas de muestreo para detectar la presencia de hongos y micotoxinas en alimentos para animales.

Identificación morfológica de los hongos más comunes en alimentos para animales.

Identificación molecular de los hongos toxicogénicos más importantes.

Métodos analíticos para la identificación y cuantificación de micotoxinas.

## **EVALUACIÓN:**

### 1) Evaluación continua

Se evaluará la participación de los estudiantes a lo largo de las diferentes actividades del curso (participación en teóricos, talleres y prácticos).

### 2) Evaluación final:

Se realizará una evaluación online de todos los contenidos del curso (cuestionario individual).

