CARTELERA N° 379/24

CURSO POSGRADO

EVALUACIÓN MICOTOXICOLÓGICA DE ALIMENTOS PARA ANIMALES DE PRODUCCIÓN

Coordinador: Carmen García y Santos Alejandra Capelli

Créditos: 4

Horas: 60 horas

Modalidad de dictado: Semipresencial

Cupo: 10 estudiantes

Período de dictado: 04/10/2024 - 07/11/2024

Período de inscripción: *09/09/2024-02/10/2024

Exclusivamente a través del SGAE* Les dejamos un instructivo de apoyo.

Docentes nacionales:

Carmen García y Santos. UA Toxicología FVET.
Alejandra Capelli. UA Toxicología FVET.
Santiago Sosa. UA Toxicología FVET.
Ana Cecilia Corro. UA Toxicología FVET.
Silvana Vero, Cátedra de Microbiología FQ.
Mariana Gonda, Cátedra de Microbiología FQ.

Docente Extranjero: Adriana Torres. IMICO- UNRC- CONICET, Río Cuarto, Córdoba, Argen

CONTENIDO:

Teóricos, talleres y prácticas

4/10

Presencial IPAV

9.00 a 10.30. Introducción a los hongos toxicogénicos y micotoxinas. Carmen García y Santos

10.45 a 12.00. Principales hongos productores y micotoxinas, factores que favorecen su crecimiento y producción de micotoxinas. Alejandra Capelli

14.00 a 16.45. Práctica de campo: Técnicas de muestreo para detectar la presencia de hongos y micotoxinas en alimentos para animales de producción. Santiago Sosa / Ana Corro

10/10

Zoom sincrónico

17.00 a 18.30. Importancia de la evaluación de hongos toxicogénicos y micotoxinas en alimentos destinados a especies animales de producción. Impacto en la industria alimentaria. Carmen García y Santos

11/10

Presencial sede central FVet

9.00 a 10.30. Utilización del PCR como técnica diagnóstica en la detección de patógenos de alimentos. Silvana Vero

10.45 a 12.00. Evaluación de hongos en alimentos almacenados. Silvana Vero y Mariana Gonda

14.00 a 16.45. Práctica de laboratorio: Identificación molecular de los hongos toxicogénicos más importantes. Extracción de ADN y corrida por PCR. Silvana Vero y Mariana Gonda

17/10

Zoom sincrónico

17.00 a 18.30. Evaluación de hongos toxicogénicos y micotoxinas en granos de sorgo ensilados húmedos. Carmen García y Santos

18.30 a 19.00. Distribución de artículos científicos y presentación de las evaluaciones. Equipo docente

18/10

Presencial sede central FVet

9.00 a 10.30. Métodos inmunológicos y cromatográficos para la cuantificar las micotoxinas. Principales matrices alimenticias. Alejandra Capelli

10.45 a 12.30. Práctica de laboratorio: Métodos analíticos para la identificación y cuantificación de micotoxinas. Alejandra Capelli y Santiago Sosa

14.30 a 16.45. Taller: Interpretación de resultados de análisis de micotoxinas. Alejandra Capelli, Carmen García y Santos, Ana Cecilia Corro y Santiago Sosa.

25/10

Presencial sede central FVet

9.00 a 10.30. Efectos tóxicos en la salud animal y humana. Carmen García y Santos

14.00 a 16.45. Normativas nacionales e internacionales relacionadas con los límites permitidos de micotoxinas en alimentos para animales. Alejandra Capelli

Práctica de Laboratorio: Análisis de secuenciación. Identificación morfológica de los hongos más comunes en alimentos para animales. Silvana, Vero y equipo de Microbiología FQ.

31/10

Presencial sede central FVet

9.00 a 10.30. Buenas prácticas agrícolas y de almacenamiento para prevenir la contaminación por hongos toxicogénicos. Adriana Torres

10.45 a 12.00. Estrategias para minimizar la producción de micotoxinas durante el procesamiento y almacenamiento de alimentos. Adriana Torres

14.00 a 16.45. Mesa redonda: Alfalfas: fotosensibilización hepatógena

Entrega de trabajo final por plataforma

EVALUACIÓN:

Evaluación continua

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

Evaluación final:

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