



Facultad de Veterinaria
Universidad de la República
Uruguay



EDUCACIÓN PERMANENTE
Universidad de la República



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

EDUCACIÓN PERMANENTE

Cartelera 434/24

Métodos rápidos y automatizados aplicados a la microbiología alimentaria. Módulo 1 (1/3).

Docente responsable: Cristina López

MODALIDAD: Teórico (Presencial y virtual), Práctico (Presencial, Sede Montevideo)

DESTINATARIOS: Egresados/as universitarios o de institutos terciarios, personas con cicloterciario no universitario, estudiantes (cupó definido)

FECHA: 25/10/2024

HORARIO: 10 a 13hs (teórico) y 14 a 17hs (práctico)

CARGA HORARIA: 6 horas

MATRÍCULA: \$U 500 por cada módulo (incluye los materiales de las actividades prácticas) Matrícula por los 3 módulos: \$U1200

CIERRE DE INSCRIPCIONES: 23/10/2024

CUPO: 30 participantes

INSCRIPCIÓN

Para inscribirse al curso ingrese aquí: www.fvet.edu.uy/eduper.cursos

Instructivo:

- Seleccione del listado el curso al cual desea inscribirse, complete todos los campos requeridos.
- En el ítem matrícula seleccionara según corresponda:

Matrícula total: corresponde al pago por costo a profesionales, egresados o a los cursos que no tienen matrícula diferenciada.

Matrícula parcial: Corresponde a cada módulo.

Al finalizar debe subir el comprobante de pago (foto o pdf), en el caso de no contar con él, comunicarse a ep.fvet.inscripciones@gmail.com

Números de cuenta

Depósito en BROU Caja de Ahorro en pesos: N° 001834650-00001
Nombre: Fundación Marco Podestá

Si se deposita por Abitab, pueden solicitar el N° de cuenta anterior del
BROU: 177-1130550

CONSULTAS

Educación Permanente: eduper.fvet@gmail.com

Docentes participantes nacionales:

Adriana Marín
Carolina Varela
Valeria Velo

PROGRAMA

Módulo 1: Análisis microbiológicos en alimentos y superficies.

Teórico (3hs)

1. 1 Métodos clásicos y Métodos rápidos. Principales características. Métodos de referencia (normalizados), validaciones, verificaciones y acreditaciones.
- 1.2 Microorganismos indicadores Evaluación de la calidad microbiológica de los alimentos mediante el empleo de los microorganismos indicadores.
- 1.3 Microorganismos patógenos. Principales patógenos causantes de ETA en la industria alimentaria (Listeria, Salmonella, Campylobacter, Clostridium, Staphylococcus, Cronobacter)
- 1.4 Métodos rápidos y automatizados. Principales características, clasificación y aplicaciones/usos. Situación actual y perspectiva a futuro.
- 1.5 Métodos basados en la medición de la biomasa microbiana Introducción y fundamento de los sistemas para medir la biomasa microbiana (ATP, bioluminiscencia, colorimetría) Detección de patógenos alimentarios (Insite Hygiena) Análisis de microorganismo indicadores (Microsnap Hygiena)
- 1.6 Métodos inmunológicos Introducción y fundamento de los métodos inmunológicos (reacción específica antígeno-anticuerpo) para la detección de microorganismos. Detección de patógenos alimentarios (Zeu, MicroLab)



Facultad de Veterinaria
Universidad de la República
Uruguay



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

Práctico (Lab. Microbiología Alimentaria - 3hs)

Demostraciones prácticas:

Microorganismos indicadores (Microsnap Hygiena), microorganismos patógenos (Insite Hygiena).

Registro y análisis de datos en plataforma SureTrend (Hygiena).

Microorganismos patógenos (Zeu, MicroLab)

Apoyan: Eleco SA (Hygiena). Biosistemas (Zeu, MicroLab)



Facultad de Veterinaria
Universidad de la República
Uruguay



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY