
Formulario de Aprobación Curso de Posgrado

Asignatura: Biología de hongos contaminantes de alimentos. Micotoxinas

Profesor de la asignatura ¹: Dra. Dinorah Pan, Grado 2, DT, Facultad de Ingeniería - Facultad de Ciencias

Profesor Responsable Local ¹: Dra. Dinorah Pan, Grado 2, DT, Facultad de Ingeniería - Facultad de Ciencias

Otros docentes de la Facultad:

Dra. Lina Bettucci, Titular G° 5, DT
Dra. Susana Tiscornia, Asistente G° 2, DT
Msc. Raquel Alonso, Asistente G° 2, DT
Msc. Agustina del Palacio, Asistente G°2, 20hs
Msc. Belén Corallo, Ayudante G° 1, 20hs

Docentes fuera de Facultad:

Instituto ó Unidad: Instituto de Ingeniería Química
Departamento ó Área: Micología

¹ CV si el curso se dicta por primera vez.

Horas Presenciales: 54 h

N° de Créditos: 8

Público objetivo y Cupos: Destinado a estudiantes de posgrado de las carreras de Ingeniería Química y de Alimentos.

Objetivos: Introducir al estudiante en el conocimiento de las características biológicas de los hongos contaminantes de alimentos, su estrategia de vida. Micotoxinas, vía biosintética, estructura química de las micotoxinas, alimentos sensibles a la contaminación, acción de las micotoxinas.

Conocimientos previos exigidos:

Conocimientos previos recomendados: Conocimientos de microbiología alimentaria.

Metodología de enseñanza: Se desarrollarán las clases teóricas mediante exposiciones orales del contenido del programa y se realizarán clases prácticas de laboratorio aplicando los temas expuestos en las clases teóricas.

- Horas clase (teórico): 32
- Horas clase (práctico):
- Horas clase (laboratorio):18
- Horas consulta:0
- Horas evaluación:4
 - Subtotal horas presenciales: 54
- Horas estudio: 30

- Horas resolución ejercicios/prácticos:30
 - Horas proyecto final/monografía:0
 - Total de horas de dedicación del estudiante: 114
-

Forma de evaluación:

Se realizará 1 prueba final de reconocimiento del material estudiado en el curso práctico.

Se realizarán 1 prueba escrita sobre el contenido del programa.

Se evaluará la comprensión, síntesis y exposición de dos artículos

Temario: Se incluye a continuación el temario desglosado en clases y docentes:

- Día 1. Generalidades de Hongos. Incubación de alimentos. (Lina Bettucci)
 - Día 2. Zygomycetes. (Raquel Alonso).
 - Día 3. Ascomycetes. (Dinorah Pan).
 - Día 4. Deuteromycetes. (Lina Bettucci)
 - Día 5. Penicillium. (Susana Tiscornia)
 - Día 6. Aspergillus. (Raquel Alonso).
 - Día 7. Fusarium. (Susana Tiscornia).
 - Día 8. Identificación de hongos desarrollados en diferentes alimentos. (Belén Corallo, Agustina del Palacio)
 - Día 9. Introducción a las micotoxinas.(Dinorah Pan)
 - Día 10. Metodología analítica y muestreo. (Dinorah Pan)
 - Día 11. Aflatoxinas. (Dinorah Pan)
 - Día 12. Tricotecenos y zearalenona. (Dinorah Pan)
 - Día 13. Fumonisinias y otras toxinas de Fusarium. (Dinorah Pan)
 - Día 14. Ocratoxina y Patulina. (Dinorah Pan)
 - Día 15. Toxinas de Alternaria. (Dinorah Pan)
 - Día 16. Prevención y control. (Dinorah Pan)
-

Bibliografía: Se entregan los artículos y un material de apoyo elaborado por los docentes del Laboratorio.

Datos del curso

Fecha de inicio y finalización: 11/4/18 al 8/6/18

Horario y Salón: Miércoles y Viernes de 14 a 17hs. Salones 101 y 701, y laboratorio práctico de Bioingeniería.
