



Curso: “Herramientas moleculares para el análisis microbiológico de alimentos”

Fecha de realización: 2 al 6 de Agosto

Horarios: 16:30 a 19:00 hs.

Modalidad: A distancia sincrónico (Sala Zoom).

Carga horaria: 12,5 hs.

Cupos limitados: 20 personas.

DOCENTES PARTICIPANTES: Dra. Silvana Vero, Dra. Caterina Rufo, Dra. Gabriela Garmendia, Ing. Alim. Giannina Brugnini

DESTINATARIOS: Profesionales y técnicos de laboratorio de industrias alimentarias

OBJETIVO: El curso pretende brindar los conceptos básicos y prácticos de microbiología molecular profundizando en las aplicaciones en el área de alimentos.

PROGRAMA:

- 1) Métodos moleculares en análisis microbiológico de alimentos. Tipos, alcance, inconvenientes.
- 2) PCR de tiempo final. Fundamentos. Visualización de la amplificación.
- 3) Aplicaciones de PCR de tiempo final a) Identificación y tipificación de microorganismos aislados b) Detección de microorganismos en diferentes matrices mediante primers específicos c) serotipificación molecular
- 4) Multiplex PCR. Fundamentos y aplicaciones.
- 5) PCR en tiempo real. Fundamentos y aplicaciones. HRM
- 6) Detección y cuantificación de microorganismos viables por PCR en tiempo real
- 7) PCR digital
- 8) Uso de sondas en análisis de alimentos
- 9) Ejemplos de métodos comerciales disponibles validados y no validados. Interpretación de los resultados y sus implicancias

COSTO: \$ 3.000

La matrícula se debe abonar realizando depósito en el BROU (cuenta corriente N° 001559463-00004), el talón se debe enviar por correo electrónico a ep@fq.edu.uy

INSCRIPCIONES: *Completando la ficha de inscripción que se encuentra en el siguiente link: <http://www.fq.edu.uy/node/631>*

Importante: Le recordamos que para realizar el pago debe aguardar a recibir la confirmación del cupo por parte de Educación Permanente.