Lugar de celebración:
Instalaciones del Aulario Averroes, Campus de Rabanales (CÓRDOBA)

PROFESORADO

Director/a académico/a:

Dr. Antonio Valero Díaz

Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Córdoba.

(Dpto. Bromatología y Tecnología de los Alimentos. UCO - CeiA3).

Profesorado compuesto por doctores e investigadores de la Universidad de Córdoba, CSIC y la empresa TAFIQs IN FOODs (Oleica).

23 marzo 2019 (4.5 h.)

15.00 - 16.00 h. Bienvenida y entrega de documentación.
16.00 - 17.00 h. Relevancia de los microorganismos en los alimentos.
17.00 - 18.00 h. La industria de la aceituna de mesa. Importancia del sector, microbiología y problemas de calidad y seguridad.
18.30 - 19.00 h. Utilización de cultivos iniciadores para la mejora de la calidad y seguridad en la aceituna de mesa.
19.00 - 20.00 h. La industria de productos lácteos. Importancia del sector, microbiología, problemas de calidad y seguridad.

24 marzo 2019 (4 h.)

15.30 - 16.30 h. La industria pesquera. Importancia del sector, microbiología, problemas de calidad y seguridad.
16.30 - 17.30 h. La industria vitivinícola. Importancia del sector y microbiología de las fermentaciones vínicas.
18.00 - 18.30 h. Microorganismos alterantes y su control en la industria del vino.
18.30 - 20.00 h. Sistemas de control de la calidad y seguridad microbiológica en los alimentos

25 marzo 2019 (3.5 h.)

15.30 - 16.30 h. La biología molecular en los alimentos y sus aplicaciones en la identificación y caracterización de microorganismos.
17.00 - 19.30 h. Caso práctico: Aislamiento de microorganismos dentro de un sistema de APPCC en la industria alimentaria. Seguimiento, aislamiento y purificación de microorganismos en alimentos.

26 marzo 2019 (4 h.)

15.30 - 16.30 h. Técnicas moleculares de identificación de microorganismos en alimentos.
16.30 - 17.30 h. Técnicas moleculares de caracterización de microorganismos en alimentos.
18.00 - 20.00 h. Caso práctico. Aislamiento de ADN de microorganismos.

30 marzo 2019 (4 h.)

15.30h - 17.30 h. Caso práctico. Caracterización de microorganismos aislados de alimentos por rep-PCR y RAPD-PCR.
18.00 - 20.00 h. Caso práctico: Genotipado y análisis bioinformático de perfiles electroforéticos. Bionumerics.

31 marzo 2019 (4 h.)

15.30 - 17.30 h. Caso práctico: Identificación de levaduras y bacterias mediante Blast. Utilización del programa MEGA.
18.00 - 19.00 h. NGS y ómicas aplicada en alimentos.
19.00 - 20.00 h. Caso teórico-práctico: Utilización de herramientas en estudios de biodiversidad con datos obtenidos por NGS: Qiime, MG-RAST, PICRUSt.

1 abril 2019 (3 h.)

15.30 - 16.30 h. Caso teórico-práctico: Utilización de herramientas en estudios de biodiversidad con datos obtenidos por NGS: Qiime, MG-RAST, PICRUSt. Continuación.
16.30 - 17.30 h. Caso teórico-práctico: Análisis de datos de Transcriptómica y Proteómica en alimentos.
18.00 - 19.00 h. Caso teórico-práctico: Análisis de datos de Transcriptómica y Proteómica en alimentos. Continuación.

2 abril 2019 (3 h.)

16.00 - 18.00 h. Caso teórico-práctico. Secuenciación y anotación de genomas.
18.00 - 19.00 h. Clausura y entrega de DIPLOMAS.

VI ed. Curso ACIMA 2020

Aislamiento, Caracterización e Identificación de Microorganismos en Alimentos (ACIMA 2020)

www.acima1.webnode.es

El curso se divide en una serie de lecciones teóricas y prácticas con la finalidad de dar a conocer al alumnado las principales técnicas moleculares de caracterización a nivel de cepa (RAPD, rep-PCR, ADNmit, etc.) e identificación a nivel de especie (RFLP 5.8 ITS, secuenciación 26S y 16S, multiplex recA, etc.) de microorganismos en alimentos, así como los programas y plataformas bioinformáticas (BioNumerics, Mega, NCBI Blast Search) utilizadas para tal fin.

También se introducirá a los asistentes al curso a la aplicación de técnicas de secuenciación masiva para el estudio de la biodiversidad microbiana en los alimentos (QIIME, MG-RAST, etc.) y transcriptómica.

Los casos prácticos serán realizados con datos y muestras reales obtenidos de alimentos.

Modalidad: Presencial.
3 créditos ECTS.
30 horas lectivas.

Periodo de matriculación:
Desde el 10 de marzo del 2020.
Hasta el 22 de marzo del 2020.

El seguro de accidentes es obligatorio, previo a la realización del curso. Cada alumno/a que se matricule y que no esté realizando estudios en la UCO, tendrá que aportar un justificante que acredite la contratación de un seguro.

Periodo de pre-inscripción:
Desde el 20 de febrero de 2020.
Hasta el 5 de marzo del 2020.

Comienzo: 23 de marzo de 2020.
Finaliza: 2 de abril de 2020.
Nº de plazas: 40

RESERVA TU PLAZA e INSCRÍBETE en:
Secretariado de Formación Permanente UCO
https://www.uco.es/estudios/idep/idep-formacion-permanente

Matrícula general: 120€

Entidad organizadora:

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Entidades colaboradoras:

Fundación General CSIC
Universidad Pablo de Olavide Sevilla
Consejo Superior de Investigaciones Científicas – Instituto de la Grasa
FormAvanz
Oleica Technological & Safety

Para acceder al programa detallado del curso escanear el siguiente código:

Escanéame