

Aislamiento
Caracterización e
Identificación
Molecular de
microorganismos en
Alimentos



Colabora:



Campus de Rabanales. Universidad de Córdoba
Aulario B6 y Laboratorio de Microscopía

15 - 22 Marzo 2018



UNIVERSIDAD
DE
CÓRDOBA

Resumen:

Curso de contenido teórico y práctico que pretende dar a conocer al alumnado las principales técnicas moleculares de caracterización e identificación de microorganismos en alimentos, así como las plataformas bioinformáticas 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.

Plazas: máximo 40 alumnos.

Precio general: 90 euros

Fecha Límite inscripción : 1 de Marzo 2018

Créditos ECTS: 2

Director: Dr. Antonio Valero Díaz (UCO) y Dr. Eduardo Medina Pradas (IG-CSIC)

Profesorado: Dr. Francisco Noé Arroyo López (IG-CSIC), Dr. Francisco Rodríguez Gómez (IG-CSIC), Dr. Joaquín Bautista Gallego (IG-CSIC), Dra Guiomar Denisse Posada Izquierdo (UCO), Lda. Beatriz Calero Delgado (IG-CSIC), Ldo. Antonio Benítez Cabello (IG-CSIC), Lda. Verónica Romero (Oleica),

15 Marzo

15:30 – 16:00. Presentación y entrega de documentación.
16:00 – 17:00. Relevancia de los microorganismos en los alimentos.
17:00 – 18:00. Los patógenos en la industria alimentaria.
18:00 – 19:00. Sistemas de control de la calidad y seguridad microbiológica en los alimentos (APPCC, HARCP)

ACIMA 2018

Departamento de Bromatología y
Tecnología de los Alimentos

19 Marzo

15:30 – 16:45. La biología molecular en los alimentos y sus aplicaciones en la identificación y caracterización de microorganismos.

16:45 – 18:00. Técnicas de caracterización molecular de microorganismos en alimentos.

18:30 – 19:15. Técnicas moleculares de identificación de microorganismos en alimentos.

20 Marzo

15:30 – 18:00 Caso práctico: Aislamiento de microorganismos dentro de un sistema de APPCC en la industria alimentaria. Seguimiento, aislamiento y purificación de microorganismos en alimentos.

18:00 – 20:00. Caso práctico. Aislamiento de ADN de microorganismos.

21 Marzo

15:30 – 17:30 Caso práctico. Caracterización de microorganismos aislados de alimentos por rep-PCR y RAPD-PCR.

17:30 - 18:30. Caso práctico: Identificación de levaduras y bacterias mediante Blast. Utilización del programa MEGA.

18:30 – 20:00. Genotipado y análisis bioinformático de perfiles electroforéticos. Bionumerics.

22 Marzo

15:30 – 16:30 NGS y ómicas aplicada en alimentos.

16: 30 – 17-30. Caso teórico-práctico: Utilización de herramientas en estudios de biodiversidad con datos obtenidos por NGS.

17: 30 – 19:00. Caso teórico-práctico: Análisis de datos de Transcriptómica y Proteómica en alimentos.

19:00 – 20: 00 Examen y clausura.