

II JORNADAS DE MICROBIOLOGÍA SOBRE TEMÁTICAS ESPECÍFICAS Microbiología de chacinados y quesos

Curso pre-Jornada “*Escherichia coli* productor de toxina Shiga en alimentos”

Fecha: 25 de abril de 2018

Duración: 8 h

Modalidad: Teórico (con ejemplos prácticos)

Lugar: Campus Universitario. Facultad Ciencias Veterinarias. UNCPBA. Tandil (Buenos Aires).

Docentes: Nora Lía Padola, Analía Etcheverría, Gerardo Leotta, Sergio Epszteyn, Rocio Colello, José Di Conza.

Curso con evaluación final

OBJETIVOS DEL CURSO

Este curso tiene como objetivo:

1. Identificar la importancia de la detección de STEC en alimentos.
2. Conocer los diferentes métodos para la detección, aislamiento y caracterización de STEC. Ventajas y desventajas.
3. Conocer la legislación actual y los avances en la detección, aislamiento y caracterización.
4. Relacionar y discutir acerca de los métodos para la detección, aislamiento y caracterización con base en el conocimiento de la patogenicidad de STEC.

PROGRAMA

- **8:30 a 9:00 h:** Acreditación
- **9:00 a 9:45 h:** Importancia de STEC en alimentos
- **9:50 a 10:30 h:** Utilización de métodos para la detección, aislamiento y caracterización de STEC en alimentos.
- **10:35 a 11:10 h:** Normativa Nacional e Internacional respecto a STEC en alimentos
- **11:10 a 11:30 h:** Coffee break
- **11:30 a 12:15 h:** Intervenciones en frigoríficos para mitigar la presencia de STEC
- **12:15 a 13:00 h:** Avances sobre patogenicidad de STEC: impacto en la detección a partir de alimentos.
- **13:00 a 15:00 h:** Almuerzo libre
- **15:00 a 16:00 h:** Importancia de la detección de STEC Resistentes a antibióticos
- **16:00 a 16:45 h:** Formación de biofilm por STEC e impacto en la industria alimentaria
- **16:45 a 17:15 h:** Coffee break
- **17:15 a 18:30 h:** Charlas técnico-comerciales con empresas proveedores de insumos vinculados con la detección de STEC en alimentos.
- **18:30-19:00 h:** Evaluación final de los contenidos adquiridos.