

I Jornadas de Microbiología sobre Temáticas Específicas

Microbiología de productos regionales: vinos y quesos

Curso pre-Jornada “Métodos rápidos orientados al análisis de microorganismos en aguas, mostos y vinos”

Fecha: 18 de octubre de 2017

Duración: 8 h

Modalidad: Teórico (con ejemplos prácticos)

Lugar: Salón Bodega Domingo, Ruta 40 (Av Güemes sur) y 25 de Mayo, CAFAYATE-SALTA

Capacitador: Dr. Juan Martín Oteiza (CIATI-CONICET) y Dr. Gerardo Leotta (CONICET).

Curso con evaluación final

OBJETIVOS DEL CURSO

Este curso tiene un enfoque práctico y aplicable, con criterios simples pero rigurosos, que permite obtener una actualización para:

1. Identificar los principales métodos rápidos orientados al análisis de microorganismos en aguas, mostos y vinos disponibles en Argentina y en el mundo.
2. Conocer características y fundamentos de los diferentes métodos rápidos destinados al recuento, detección, aislamiento y caracterización de microorganismos en aguas, mostos y vinos.
3. Comparar las ventajas y desventajas de cada método rápido presentado (factibilidad, selectividad, inclusividad, exclusividad, límite de detección, rapidez, costo).
4. Aplicar los métodos rápidos en la búsqueda de microorganismos en aguas (aerobios mesófilos, *P. aeruginosa*, coliformes totales, *E. coli*, y enterococos), mostos (bacteria aerobias termófilas esporoformadoras, levaduras osmotolerantes y osmofílicas, bacterias acidófilas y ácido lácticas), y vinos (mohos, levaduras, bacterias ácido lácticas y ácido acéticas, *Brettanomyces* spp).

PROGRAMA

-8:30 a 9:00 h: Acreditación

-9:00 a 11:00 h: **Equipamiento automatizado de laboratorio**

Equipos de dilución, esterilización, homogeneizadores, plaqueo, sembradores, contadores de colonias.

-11:00 a 11:30 h: Coffee break

-11:30 a 13:00 h: **Métodos rápidos para el análisis de aguas**

Toma y preparación de muestras, monitores de filtración, medios de cultivo listos para usar, films secos, filtración por membrana, filtración por membrana acoplado con fluorescencia, NMP manuales y automatizados, métodos colorimétricos, medios de cultivo cromogénicos y fluorogénicos, métodos basados en ATP.

-13:00 a 15:00 h: Almuerzo libre

-15:00 a 16:15 h: **Métodos rápidos para el análisis de mostos y vinos**

Monitores de filtración, medios de cultivo listos para usar, films secos, test de flujo lateral, PCR de punto final, PCR en tiempo real, sondas genéticas, fluorescencia y epifluorescencia, citometría de flujo, métodos basados en ATP, espectrometría de masas (MALDI-TOF).

-16:15 a 16:45 h: Coffee break

-16:45 a 18:15 h: Charlas técnico-comerciales con empresas proveedores de insumos vinculados con la industria de aguas y vinos.

-18:15-18:45 h: Evaluación final de los contenidos adquiridos.

Fecha de inicio de inscripción: **25/07/17**

Fecha de cierre de inscripción: **19/10/17**

CUOTA DE INSCRIPCIÓN para INSCRIPTOS a la Primeras Jornadas de Microbiología sobre Temáticas Específicas:

SOCIO: \$ 250

NO SOCIO: \$ 500

ESTUDIANTE SOCIO: \$ 125

ESTUDIANTE NO SOCIO: \$ 250

CUOTA DE INSCRIPCION para NO-INSCRIPTOS a la Primeras Jornadas de Microbiología sobre Temáticas Específicas:

SOCIO: \$ 500

NO SOCIO: \$ 1000

ESTUDIANTE SOCIO: \$ 250

ESTUDIANTE NO SOCIO: \$ 500

Cupo MAXIMO DE INSCRIPTOS (3): 70

Cupo MINIMO DE INSCRIPTOS (3): 20