

Lugar de Impartición e Inscripción

Instituto de la Grasa (CSIC)
Campus Universitario Pablo de
Olavide. Ctra. Utrera Km 1, Sevilla,
41013, edificio 46

abenitez@ig.csic.es
954 611550 ext. 161

28-29 de Junio de
2022

Precio del curso: 50 euros

Automatización en la Microbiología de Alimentos

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN



Programa

28 de junio

9:00-9:30h. Recepción de participantes.

9:30-10:30h. Preparación de medios de cultivo, autoclavado y equipamiento básico en un laboratorio de microbiología.

10:30-11:00h. Pausa desayuno.

11:30-14:00h. Toma de muestras de alimentos, siembra de microorganismos, recuentos e interpretación de resultados.

14:00-15:00h. Pausa comida.

15:00-17:30h. Influencia del crecimiento microbiano sobre los parámetros fisicoquímicos de las fermentaciones.

29 de junio

9:00-10:30h. Identificación fenotípica de microorganismos y observación al microscopio.

10:30h-11h. Pausa desayuno.

11:00-12:30h. Aislamiento, purificación e identificación de microorganismos en alimentos.

12:30-14:00h. Seguimiento microbiano por métodos indirectos.

14:00-15:00h. Pausa comida.

15:00-17:30h. Modelado del crecimiento microbiano.

Acerca del curso

Completamente práctico



Conocerán el equipamiento básico existente en un laboratorio de microbiología, y específicamente aquel que permite la automatización en el análisis microbiológico y fisicoquímico

Muestras reales de alimentos



Aprenderán técnicas de siembra, aislamiento, identificación y modelado de microorganismos presentes en muestras reales

Programas bioinformáticos



Se les introducirá en los principales programas bioinformáticos de biología molecular y microbiología predictiva



CSIC

CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS