

# Hongos y micotoxinas contaminantes de alimentos

/ 2 0  
2 4 /

EDUCACIÓN PERMANENTE

FACULTAD DE CIENCIAS

PROGRAMA

7/10 al 12/12.  
Curso presencial

[udep@fcien.edu.uy](mailto:udep@fcien.edu.uy)

[web EP Ciencias](#)



# Hongos y micotoxinas contaminantes de alimentos

7/10 al 12/12.  
Curso Presencial

## DOCENTES

Responsable: Dra. Dinorah Pan

Docentes: Dra. Belén Corallo, Dra. Raquel Alonso, Dra. Susana Tiscornia, Dra. Sandra Lupo, Dra. Lucía Pareja,

## OBJETIVO

Esperamos que al finalizar el curso cada participante avance en el logro de los siguientes objetivos de capacitación y actualización profesional:

- Comprender los procesos de contaminación de los alimentos por hongos y micotoxinas
- Reconocer los principales grupos de hongos encontrados en alimentos y con potencial toxicogénico.
- Conocer los métodos analíticos para la detección de micotoxinas en alimentos.
- Extrapolar los conocimientos adquiridos a la resolución de situaciones relacionadas a la presencia de hongos y micotoxinas en distintos procesos de producción de alimentos.

## CARGA HORARIA

Carga horaria total: 47 hs

- Clases teóricas: 23hs (1y 1/2hs c/u, presencial)
- Clases prácticas: 24 hs (3hs c/u, presencial)

## APROBACIÓN

Para la aprobación del curso se requiere: 1) 75% de asistencia al práctico y 2) aprobar dos pruebas de los contenidos del curso.

# Hongos y micotoxinas contaminantes de alimentos

7/10 al 12/12.  
Curso Presencial

## TEMARIO

Duración : del 7/10/24 al 12/12/24

Horario : Lunes y Jueves de 14 a 17hs.

Lugar: Laboratorio de Micología, 4 Piso, Facultad de Ingeniería.

- Características generales de los hongos: estructuras, crecimiento, nutrición y diferenciación.
- Principales grupos de hongos contaminantes de alimentos y productores de micotoxinas.
- Procesos y condiciones de contaminación de alimentos por hongos y micotoxinas.
- Micotoxinas: estructura química y modo de acción. Micotoxicosis.
- Metodología analítica para la detección de micotoxinas en alimentos.
- Prevención.