

## **CURSO ONLINE EN TIEMPO REAL MICROBIOLOGÍA APLICADA AL CONTROL BROMATOLÓGICO**

### **PROGRAMA GENERAL:**

- Breve síntesis de la protección de los alimentos en el mundo. Naturaleza del problema.
- Peligros. Dosis infectante Inocuidad de los alimentos.
- ETAs.
- Peligros Biológicos.
- Bacterias Patógenas causantes de ETA.
- Alimentos involucrados. Forma de prevención y detección.
- Hongos- Levaduras- Virus Toxinas naturales
- Evaluación de la gravedad
- Evaluación del Riesgo
- Peligros Biológicos
- Factores intrínsecos
- Factores extrínsecos
- Organismos indicadores
- Bacterias Patógenas causantes de ETA.
- Alimentos involucrados. Forma de prevención y detección.
- Salmonella
- Shigella
- Escherichia coli
- Yersinia enterolítica
- Campylobacter
- Vibrio cholerae
- Listeria monocytogenes
- Bacillus cereus
- Clostridium botulinum
- Clostridium perfringes
- Staphylococcus aureus
- Hongos- Levaduras- Virus Parásitos
- Toxinas naturales
- Toxinas asociadas a mariscos
- Micotoxinas

### **DIRIGIDO A:**

Bromatólogos, Bioquímicos, Licenciados en Nutrición, Inspectores Bromatológicos, Ingenieros en Alimentos, Tecnólogos en Alimentos, Médicos Veterinarios, Técnicos de Laboratorio, Técnicos en

Higiene y Seguridad Alimentaria, Profesionales de Gastronomía y Estudiantes avanzados de las carreras mencionadas anteriormente.

### **CERTIFICADO:**

Te enviaremos el Certificado en formato digital firmado por el Docente del curso y emitido por la Fundación Bioquímica Argentina.

El mismo se enviará vía email.

Quienes realicen y aprueben la evaluación, recibirán el Certificado de “Asistencia y Aprobación”.

Quienes no realicen la evaluación, de igual manera recibirán el Certificado de “Asistencia”.

### **DOCENTE:**

Dr. Hector Angel Pittaluga

Bioquímico. MP 2173

DNI: 10.248.788

Capacitador 01-0000133

### **MODALIDAD:**

El curso se desarrollará a través de una Plataforma Virtual en tiempo real, en la cual el Docente expondrá la presentación en vivo, mediante soporte visual con diapositivas mientras se explica los conceptos, de la misma manera como si fuera un curso presencial. Además se realizará discusión de conceptos con los participantes vía chat y luego de cada clase se les enviará ejercicios prácticos que los alumnos deberán trabajar entre una clase y la siguiente, que incluirán ejercicios de aplicación, estudios de casos y resolución de problemas.

Los encuentros se realizarán los días martes de 18 a 19 horas. Se dictarán con una frecuencia semanal. Tendrás la posibilidad de acceder a las clases en vivo en las cuales podrás interactuar con el docente vía chat, o ver las grabaciones en otro momento, en el horario que te quede cómodo. Una vez finalizada cada clase, las grabaciones estarán disponibles durante 14 días.

**¿Qué sucede si no puedo estar presente en los foros de consulta en tiempo real?** No hay ningún inconveniente ya que también puedes enviar tus consultas por correo electrónico las cuales serán respondidas por el disertante.

**¿Qué elementos tecnológicos requiero para hacer el curso?** Para realizar el curso solo necesitas una computadora con conexión a internet (mínimo 4 Megas) y sonido para escuchar las clases.

### **EL CURSO INCLUYE:**

- Grabaciones de las clases por sistema de videoconferencia.
- Material bibliográfico de lectura.
- Foros de consulta en tiempo real por sistema de videoconferencia y chat.
- Ejercicios prácticos.
- **Certificado Fundación Bioquímica.**

**INFORMES E INSCRIPCIÓN:** [procal@fba.org.ar](mailto:procal@fba.org.ar)