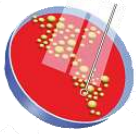


"SEMINARIO MICOTOXINAS Y HONGOS EN ALIMENTOS, SANTIAGO 2019"

Las mermas asociadas a la presencia de hongos en alimentos siguen siendo un problema para toda la cadena alimentaria, sumado a esto, algunos hongos pueden generar metabolitos perjudiciales para la salud, conocidos como micotoxinas. La Sociedad Chilena de Microbiología e Higiene de los Alimentos (SOCHMHA), en su preocupación por ayudar al sector productivo nacional y actualizar los conocimientos técnicos y científicos de los profesionales que se desempeñan en esta área, organiza el **Seminario "Micotoxinas y Hongos en Alimentos"** a realizarse, el miércoles 31 de Julio (Seminario Teórico) y jueves 01 de Agosto de 2019 (Curso Práctico) en el Departamento de Biotecnología, de la Facultad de Ciencias Naturales, Matemática y del Medio Ambiente de la Universidad Tecnológica Metropolitana; Calle Las Palmeras 3360, Ñuñoa, Región Metropolitana.

OBJETIVOS:

- Comprender y valorar la problemática debido a la presencia de las micotoxinas en productos alimenticios y conocer técnicas analíticas para su determinación.
- Conocer los agentes, patogenia, morfología y características de los hongos que se pueden encontrar en alimentos y granos.



SOCHMHA

EXPOSITORES:

Este Seminario será impartido por:



Dr. Eduardo Piontelli

Profesor Emérito de la Facultad de Medicina,
Universidad de Valparaíso
Fundador Cátedra de Micología
Director Emérito del Boletín Micológico
Profesor de Micología Pontificia Universidad Católica
de Valparaíso
Docente de post grado Universidad de Talca
Co editor de la Revista Iberoamericana de Micología.
Editor de numerosas guías taxonómicas.



Dra. Gisela Ríos

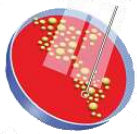
Doctor Sciences des Aliments – Sciences des
Procédés.
Magíster en Ciencias Farmacéuticas
Químico Farmacéutico
Licenciado en Farmacia
Directora Depto. Ciencia y Tecnología de los
Alimentos
Laboratorio de Investigación interdisciplinaria en
Micotoxinas
Universidad de Concepción

PROGRAMA DIA 1 SEMINARIO TEORICO

HORA	ACTIVIDAD	EXPOSITOR
8:00 a 9:00	Acreditación de Participantes Café de recepción	SOCHMHA
9:00 a 9:15	Palabras de Bienvenida	Gloria Lillo Ortiz Presidente SOCHMHA
9:15 a 11:15	"Micotoxinas: Importancia, Reglamentación y Realidad en Chile"	Dra. Gisela Ríos Gajardo U. de Concepción
11:15 a 11:45	COFFEE BREAK	
11:45 a 12:00	Ronda de preguntas	
12:00 a 13:15	Muestreo y Técnicas analíticas aplicadas en la detección de micotoxinas	Dra. Gisela Ríos Gajardo U. de Concepción
13:15 a 13:30	Ronda de preguntas	
13:30 a 15:00	ALMUERZO LIBRE	
15:00 a 16:00	Introducción a los hongos en alimentos principales agentes, patogenia"	Dr. Eduardo Piontelli L. Micólogo
16:00 a 17:00	Géneros <i>Aspergillus</i> y <i>Penicillium</i> en alimentos. Principales estructuras morfológicas.	
17:00 a 17:30	COFFEE BREAK	
17:30 a 18:30	Géneros <i>Fusarium</i> y otros géneros: <i>oxysporum</i> , <i>solani</i> , <i>verticillioides</i> , u otro presente en Alimentos	Dr. Eduardo Piontelli L. Micólogo

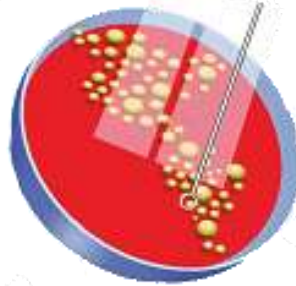
PROGRAMA DIA 2 CURSO PRÁCTICO

HORA	ACTIVIDAD	EXPOSITOR
08:30 a 11:00	Trabajo de laboratorio mostrando diferentes hongos en muestras de Alimentos y/o granos (el alumno podrá traer 2 muestras)	Dr. Eduardo Piontelli L. Micólogo
11:00 a 11:30	COFFEE BREAK	
11:30 a 13:00	Trabajo de laboratorio mostrando diferentes hongos en muestras de Alimentos y/o granos	Dr. Eduardo Piontelli L. Micólogo
13:00 a 14:30	ALMUERZO LIBRE	
14:30 a 17:00	Trabajo de laboratorio mostrando diferentes hongos en muestras de Alimentos y/o granos	Dr. Eduardo Piontelli L. Micólogo
17:00 a 17:30	Cierre y Repaso General integrado con el alumno analizando diapositivas	Mesa Redonda consultas
17:30 a 18:00	COFFEE DESPEDIDA	



SOCHMHA

ORGANIZA



SOCHMHA

AUSPICIOS Y PATROCINIOS



FCNMMA

FACULTAD DE CIENCIAS
NATURALES, MATEMÁTICA Y DEL
MEDIO AMBIENTE



UNIVERSIDAD DE CHILE
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos
Doctor Fernando Monckeberg Barros