

CURSO DE POSGRADO

Aplicaciones de Bacterias Lácticas: desde lo tradicional a lo moderno. Alimentos fermentados, nutracéuticos y seguridad alimentaria.

Directora: Dra. Fernanda Mozzi

Coordinadora: Dra. Micaela Pescuma

Plantel Docente

1. **Dra. Fernanda Mozzi** (CERELA-CONICET). Metabolismo, clasificación e importancia de las bacterias lácticas (BAL).
2. **Dr. Luca Settanni** (Universidad de Palermo, Italia). Biotecnologías aplicadas para valorizar panes tradicionales italianos.
Producción de quesos tradicionales en el sur de Italia: rol del biofilm producido por BAL en tinajas de madera.
3. **Dra. Graciela Rollán** (CERELA-CONICET). Fermentación láctica, una estrategia para incrementar el valor nutricional y potencial bioactivo de pseudocereales.
4. **Dra. Marisa Garro** (CERELA-CONICET). Fermentación láctica en sustratos vegetales.
5. **Dra. Lucía Mendoza** (CERELA-CONICET). Importancia biotecnológica de BAL en vinificación.
6. **Dra. Elvira María Hébert** (CERELA-CONICET). Sistema proteolítico de BAL. Su importancia en la elaboración de alimentos fermentados y funcionales.
7. **Dra. Silvina Fadda** (CERELA-CONICET). Degradación de proteínas cárnicas por BAL. Estudios bioquímicos y proteómicos.
8. **Dra. Carina Van Nieuwenhove** (CERELA-CONICET). Ácidos grasos conjugados producidos por BAL: efectos sobre el desarrollo de alimentos y sobre el huésped.
9. **Dra. María Inés Torino** (CERELA-CONICET). Análisis molecular, funcional y físico-químico de polisacáridos producidos por BAL para su aplicación alimentaria.
10. **Dr. Jean Guy Le Blanc** (CERELA-CONICET). Bacterias lácticas productoras de vitaminas y sus aplicaciones.
11. **Micaela Pescuma** (CERELA-CONICET). Biotransformación de selenio por BAL. Metabolismo y aplicaciones en alimentos.
12. **Dra. María Pía Taranto** (CERELA-CONICET). Transferencia tecnológica de BAL.
13. **Dra. Lucila Saavedra** (CERELA-CONICET). Bacteriocinas producidas por BAL. Enfoque clásico y genómico.
14. **Dra. Luciana Gerez** (CERELA-CONICET). Bacterias lácticas antifúngicas como bioconservantes de productos agroindustriales.
15. **Dra. María Cecilia Rodríguez** (CERELA-CONICET). Impacto de la resistencia a los antimicrobianos en la inocuidad de los alimentos.
16. **Dr. Raúl R. Raya** (CERELA-CONICET). Bacteriófagos y biocontrol.

Colaboradores: Dra. Patricia Castellano

Carácter del Curso: Teórico con seminarios

Carga Horaria: 40 horas

Fecha: Lunes 1 - Viernes 5 de abril de 2019

Arancel: \$ 2.500

Dependencia que organiza: Centro de Referencia para Lactobacilos (CERELA-CONICET) con aval de la Universidad Nacional de Tucumán.

Lugar donde se llevará acabo el curso: CERELA-CONICET (Chacabuco 145). San Miguel de Tucumán, Argentina.

Destinatarios del curso: Estudiantes de Posgrado (Bioquímicos, Químicos, Farmacéuticos, Microbiólogos, Licenciados en Biotecnología, Biólogos o carreras afines).

Descripción breve y objetivos:

Actualizar conocimientos básicos y aplicados sobre BAL y su empleo en alimentos fermentados, en la producción de nutraceuticos y metabolitos de interés industrial. Uso de BAL en seguridad alimentaria.

Contenidos Mínimos:

Metabolismo y clasificación de BAL. Empleo de BAL en alimentos fermentados: panes ácidos italianos, quesos tradicionales italianos y formación de biofilm, fermentación de pseudocereales, sustratos vegetales y vinificación. Importancia del sistema proteolítico de las BAL en alimentos fermentados de origen lácteo y cárnico. Producción de ácidos grasos conjugados, polisacáridos, vitaminas y selenoproteínas. Transferencia tecnológica de BAL. BAL y su aplicación en seguridad alimentaria: producción de bacteriocinas, compuestos antifúngicos. Resistencia a los antimicrobianos en la inocuidad de los alimentos. Bacteriófagos y biocontrol.

Sistemas de Evaluación: escrita y con exposición de Seminarios.

Sistema de calificación: de 1 a 10.

Calificación mínima para aprobar el curso: 7

Asistencia requerida: 90%

Cupo máximo: 30 participantes

Carreras para las que acredita: El Curso de posgrado acreditará carga horaria para los Doctorados en Bioquímica, Ciencias Biológicas, Ciencias y Tecnología de los Alimentos, Ciencias Vegetales, Ciencias Químicas y Doctorados afines.

Informes e Inscripción:

CERELA-CONICET

Chacabuco 145 (4000) S. M. de Tucumán

Tel/ Fax: 0381-4310465 int. 172/4005600

e-mail: pescuma@cerela.org.ar

Fecha de inscripción: 18 de febrero hasta 25 de marzo de 2019.