

CURSO TALLER
ACTUALIZACIÓN EN MÉTODOS DE DIAGNÓSTICO MICROBIOLÓGICO PARA ALIMENTOS
Abril 27 y 28 de 2016

INTRODUCCIÓN

El estudio de métodos para la toma de muestra y procesamiento, así como para la detección, caracterización y cuantificación de microorganismos, a partir de ingredientes, ambiente de procesamiento, líneas del proceso y productos finales alimenticios, es un área dinámica de la microbiología aplicada. De otra parte, las técnicas, los métodos microbiológicos y la interpretación de sus resultados son una herramienta útil en la gestión de la inocuidad de los alimentos, siempre y cuando se seleccionen y apliquen conociendo las limitaciones, beneficios y el fin con el que estos se utilizan. Su elección varía a lo largo de la cadena alimentaria, desde la producción primaria, hasta el procesamiento, distribución y venta, preparación y punto de consumo. En consecuencia, una selección de una técnica microbiológica y la interpretación adecuada del resultado es un instrumento útil para apoyar la toma de decisiones y mejorar los sistemas de gestión alimentaria.

OBJETIVOS

- Proveer una actualización sobre los métodos y técnicas de toma de muestra con fines de análisis microbiológico.
- Conocer los métodos microbiológicos para el conteo, detección e identificación de microorganismos disponibles en el mercado nacional.
- Presentar a los participantes diferentes técnicas de análisis y cómo se deben interpretar los resultados obtenidos.

METODOLOGÍA

Incluye una revisión de conceptos teóricos relevantes y su aplicación con el apoyo de demostraciones prácticas, talleres simulados y prácticos, estudios de caso y sesiones de discusión a cargo de especialistas vinculados a universidades y personal técnico de empresas proveedoras de insumos y servicios de la industria de alimentos.

CURSO TALLER
ACTUALIZACIÓN EN MÉTODOS DE DIAGNÓSTICO MICROBIOLÓGICO PARA ALIMENTOS
Abril 27 y 28 de 2016

CONFERECISTAS

ANA KARINA CARRASCAL.

Bacterióloga, Especialista en Ciencia y Tecnología de alimentos, M. Sc. en Microbiología. Profesora asociada de la Pontificia Universidad Javeriana. Coordinadora del laboratorio de microbiología de alimentos, donde realiza diversas investigaciones de patógenos alimentarios haciendo especial énfasis en *Listeria monocytogenes* y otros patógenos de interés alimentario. Su énfasis en investigación se dirige a la microbiología de alimentos, en particular microorganismos emergentes en la industria de alimentos y control de calidad en la industria.

Datos de contacto

Pontificia Universidad Javeriana
Teléfono: 57-1-3208320 ext. 4111.
E-mail: acarrasc@javeriana.edu.co

BERNARDO CLAVIJO.

Microbiólogo de la Universidad de los Andes y Magister en Microbiología de la Pontificia Universidad Javeriana. Es consultor independiente en inocuidad alimentaria con énfasis en validación de medidas de control de inocuidad (procesos térmicos), evaluación de riesgo microbiológico. Fue Jefe de Inocuidad en Alpina Productos Alimenticios S.A. liderando la implementación, certificación y mantenimiento de los Sistemas de Gestión de Inocuidad y brindando soporte técnico en inocuidad al desarrollo de nuevos productos.

Datos de contacto

Teléfono: 57-1-3173702737.
E-mail: becdu65@gmail.com

CURSO TALLER
ACTUALIZACIÓN EN MÉTODOS DE DIAGNÓSTICO MICROBIOLÓGICO PARA ALIMENTOS
Abril 27 y 28 de 2016

MARÍA TERESA DESTRO.

Bióloga y Doctora en Ciencia de los Alimentos con énfasis en microbiología de los alimentos. Por más de 25 años trabajó con la Universidad de Sao Paulo, Brasil. Ha publicado numerosos trabajos científicos en revistas internacionales. Miembro activo de la Asociación Brasileña de Protección de Alimentos y de la International Association for Food Protection donde recibió el premio International Leadership Award. Desde 2014 está vinculada con bioMérieux como Director Científico para América Latina.

Datos de contacto

bioMérieux Brasil S/A

E-mail: mariateresa.destro@biomerieux.com

RUTH DALLOS.

Microbióloga Industrial de la Pontificia Universidad Javeriana. Con Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos de la Universidad para la Cooperación Internacional. En la actualidad es Especialista Técnico de la línea de productos 3M Food Safety. Los intereses de investigación giran en torno a los sistemas de pruebas rápidas como apoyo a los sistemas de calidad e inocuidad de aplicados a la industria de alimentos.

Datos de contacto

3M Colombia

Teléfono: 57 (1) 4161666 Ext 1069

E-mail: radallos1@mmm.com

CURSO TALLER
ACTUALIZACIÓN EN MÉTODOS DE DIAGNÓSTICO MICROBIOLÓGICO PARA ALIMENTOS
Abril 27 y 28 de 2016

AGENDA

Día 1. Abril 27		
Hora	Tema	Conferencista
7:30-8:00	<i>Inscripciones y entrega de credenciales y material</i>	
8:00-8:15	Introducción del curso	Janeth Luna TFC Colombia
8:15-9:15	1. Microorganismos. Indicadores higiénicos y de inocuidad.	Ana Karina Carrascal Pontificia Universidad Javeriana
9:15-10:00	2. Utilidad de las pruebas microbiológicas para alimentos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Validación de medidas de control. ○ Verificación de proceso (procesamiento, producto y entorno). 	Bernardo Clavijo Consultor
10:00-10:30	<i>Café</i>	
10:30-11:45	3. Monitoreo ambiental	Ruth Dallos 3 M Colombia
11:45-12:00	4. Toma y preparación de la muestra	Ana Karina Carrascal
12:00-12:30	Estudio de caso 1: Toma de muestra	Todos
12:30- 13:30	<i>Almuerzo</i>	
13:30-15:00	Estudio de caso 1: Toma de muestra Socialización	Todos
15:00-15:30	<i>Café</i>	
15:30-16:30	5. Métodos microbiológicos	Ana Karina Carrascal
16:30-17:00	6. Métodos de conteo microbiano 1	Ma. Teresa Destro Biomerieux
17:00-17:30	7. Métodos de conteo microbiano 2	Ruth Dallos
17:30	<i>Cierre primer día</i>	

Día 2. Abril 28		
Hora	Tema	Conferencista
8:00-8:45	Taller 1. Técnicas para recuento bacteriano.	Biomerieux
8:45-09:30	8. Enumeración y confirmación de <i>Listeria</i>	Ana Karina Carrascal
09:30- 10:00	<i>Café</i>	
	GRUPO A	GRUPO B
10:00-13:00	Estudio de caso 2. Expresión de resultados. Ed Fernando Barón	Taller 2. Recuento e identificación de microorganismos en proceso y entorno. Ed Ciencias Básicas Lab 214
13:00-14:00	<i>Almuerzo</i>	
14:00-17:00	Taller 2. Recuento e identificación de microorganismos en proceso y entorno. Ed Ciencias Básicas Lab 214	Estudio de caso 2. Expresión de resultados Ed Fernando Barón
15:30-15:45	<i>Café</i>	
17:00-17:15	Entrega de certificados y cierre segundo día	