

**CURSO
CAMPYLOBACTER SPP. ¿QUÉ HAY DE NUEVO EN EL HORIZONTE'**

Julio 26 y 27 de 2018, Bogotá

AGENDA

Día 1.		
Hora	Temática	Conferencista
7:30-8:00	<i>Inscripciones y entrega de credenciales y material</i>	
8:00-8:30	Introducción y presentación de objetivos	
8:30-9:30	1. Características generales de <i>Campylobacter</i> spp Epidemiología, ecología y alimentos implicados en brotes.	Francisco Garay Universidad CES
9:30-10:00	<i>Café</i>	
10:00-11:00	2. Mecanismos de virulencia y modos de infección de <i>Campylobacter</i> spp	Omar Oyarzabal Universidad de Vermont
11:00-12:00	3. Por qué <i>Campylobacter</i> spp	Marcos Sánchez Plata Universidad Texas Tech
12:00-13:30	<i>Almuerzo libre</i>	
13:30-14:30	4. Avances en el desarrollo y la aplicación de estrategias para la reducción y control de <i>Campylobacter</i> spp (pre y poscosecha).	Marcos Sánchez Plata Universidad Texas Tech
14:30-15:15	5. Muestreo y recolección de muestras	Omar Oyarzabal Universidad de Vermont
15:15-15:45	Taller 1	Todos
15:45-16:15	<i>Café</i>	
16:15-17:00	Taller y socialización de resultados	Todos
17:00	Cierre primer día	

Día 2		
Hora	Temática	Conferencista
8:00-9:00	6. Metodologías estandarizadas para la detección, aislamiento y enumeración de <i>Campylobacter</i> spp en alimentos. Generalidades	Omar Oyarzabal Universidad de Vermont
9:00-10:00	7. Métodos moleculares para la caracterización (tipificación) de cepas de <i>Campylobacter</i> spp.	Omar Oyarzabal Universidad de Vermont
10:00-10:30	<i>Café</i>	

**CURSO
CAMPYLOBACTER SPP. ¿QUÉ HAY DE NUEVO EN EL HORIZONTE'**

Julio 26 y 27 de 2018, Bogotá

10:30-11:15	8. Técnicas de detección y enumeración para <i>Campylobacter</i> disponibles en Colombia y experiencia de implementación	Fernando Murcia Biotrends Laboratorios SAS
11:15-12:00	9. Sistema de Detección Molecular, un aliado para garantizar la inocuidad en la industria de alimentos	Ruth Dallos 3M Colombia
12:00-12:30	10. Evaluación crítica de los métodos para detección y enumeración de <i>Campylobacter</i>	María Teresa Destro bioMerieux
12:30 – 13:00	11. Experiencia de la industria Avícola en US para el control de patógenos en el proceso	Facundo Cancela bioMerieux
13:00-14:00	<i>Almuerzo patrocinado por bioMérieux - Edificio Gabriel Giraldo, Piso 9.</i>	
14:00-15:30	12. Revisión de estándares de rendimiento USDA FSIS, Australia, Nueva Zelanda, Reino Unido y Unión Europea	Marcos Sánchez Plata Universidad Texas Tech
15:30-16:00	Café	
16:00-17:00	13. Prevalencia de <i>Campylobacter</i> spp en Colombia. Estudio descriptivo	Ana Karina Carrascal Pontificia Universidad Javeriana Andrea Varón V&N Solutions
17:00	<i>Entrega de certificados</i>	