



"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 | |