

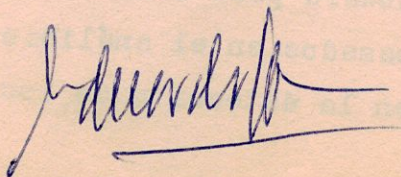
5. Los hongos como agentes de deterioro. Alteración de alimentos frescos perecederos (frutas, hortalizas, carnes, lácteos, cereales). Alteración de alimentos almacenados y/o procesados. Alimentos de baja actividad de agua: importancia de los hongos xerofílicos. Alimentos tratados por calor: hongos y levaduras termorresistentes. Otros alimentos procesados (quesos, embutidos, etc.) Hongos y levaduras resistentes a los conservadores empleados en la industria alimentaria.
6. Hongos productores de metabolitos secundarios tóxicos (micotoxinas). Principales grupos de micotoxinas contaminantes de los alimentos. Efectos sobre la salud humana y animal. Importancia sanitaria y económica de esta contaminación. Condiciones para el crecimiento de hongos toxicogénicos y la producción de micotoxinas en los alimentos. Métodos de detección. Control.

PROGRAMA PRACTICO

- Reconocimiento e identificación de los géneros de hongos contaminantes más frecuentes de los alimentos.
- Recuento de hongos en muestras de alimentos diversos. Método de dilución. Método de plaqueo directo.
- Recuento microscópico directo (método de la cámara de Howard para conservas de tomate).
- Análisis de micotoxinas en cereales, oleaginosas y sus subproductos (maní, maíz, soja, trigo y derivados)
- Determinación de la capacidad toxicogénica de cepas de Aspergillus, Penicillium y Fusarium empleando diferentes técnicas con sustratos naturales y medios de cultivo sólidos y líquidos.

SEMINARIOS

En las sesiones de seminario los asistentes deberán exponer y discutir trabajos científicos relacionados con los temas tratados en el curso.



Dr. EDUARDO S. GROS
DIRECTOR DTD QUIMICA ORGANICA



BIBLIOGRAFIA

- 1) Fundamentals of the fungi, 2° Ed., E.Moore-Landecker, Prentice-Hall Inc. N.Jersey, 1982
- 2) Introductory Mycology, 3°Ed., C.J.Alexopoulos y C.W.Mims, John Wiley & Sons, N.Y.,1979
- 3) Dematiaceus Hyphomycetes, M.B.Ellis, Commonwealth Mycological Institute, Kew,Surrey,England, 1971
- 4) Compendium of methods for the microbiological examination of foods, 2° Ed.,M.L.Speck Ed., American Public Health Association, Washington D.C.,1984
- 5) Introducción a la micología industrial, G.Smith, Editorial Acribia, Zaragoza,1963
- 6) Fungi and Food Spoilage,J.I.Pitt y A.D.Hocking, Academic Press,1985
- 7) Methods for the micological examination of foods, A.D.King,J.I.Pitt, L.R.Beuchat y J.E.L.Corry, Plenum Pressn New York,1986
- 8) Food and beverage mycology, 2°Ed., L.R. Beuchat, AVI, New York,1987
- 9) Filamentous Fungi in Foods and Feeds, M.O.Moss, B.Jarvis y F.A. Skinner, The Society for Applied Bacteriology Symposium Series N°18, Blackwell Scientific Publications,1989
- 10) Mycotoxins. Formation, analysis and significance, J.E.Smith y H.O. Moss, John Wiley & Sons, 1985
- 11) Mycotoxins. Economic and Health Risks, Council for Agricultural Science and Technology, Task Force Report N°116, 1989

G. Vaamonde
DRA. G. VAAMONDE

Eduardo G. Gros

Dr. EDUARDO G. GROS
DIRECTOR DEL QUÍMICA ORGÁNICA