

DADES GENERALS

Curs acadèmic	Curs 2017/2018
Tipus de curs	Certificat Universitari
Nombre de crèdits	3,00 Crèdits ECTS
Matrícula	600 euros (import preu públic)
Requisits d'accés	Tcnics d'empreses amb titulacions de FP que incloguen l'assignatura Microbiologia en el pla d'estudis y Llicenciats o Enginyers en titulacions que incloguen l'assignatura Microbiologia en el pla d'estudis
Modalitat	Semipresencial
Lloc d'impartició	Sala de Formación del Parc Científic de la UV y laboratorio de la CECT- Edificio CUE
Horari	Sessions presencials obligatòries els dies: El dimecres 16 de maig de 12:30 h a 14 h i de 15:30 h a 19:00 h. El dijous 17 maig de 9 h a 14 h i de 15:30 h a 18:30 h. El divendres 18 de maig de 9 h a 14 h. En la Sala de Formació del Parc Científic de la UV.,
Direcció	
Organitzador	Col·lecció Espanyola de Cultius Tipus
Direcció	Rosa Aznar Novella Catedràtic/a de Universidad. Departament de Microbiología i Ecología. Universitat de València
Terminis	
Preinscripció al curs	Fins a 15/04/2018
Data inici	Abril 2018
Data fi	Maig 2018
Més informació	
Telèfon	961 603 000
E-mail	formacion@adeituv.es

PROGRAMA

Es una asignatura única que incluye los siguientes bloques temáticos:

- 1.- Características de las colecciones de cultivos como Centros de Recursos Microbianos (CRM)
- 2.- Métodos de conservación y recuperación de microorganismos eucariotas y procariotas.
- 3.- Métodos de control de la autenticidad para eucariotas y procariotas.

La asignatura es de carácter teórico-práctico, con una introducción teórica para los diferentes bloques temáticos seguida (o simultánea) de las clases prácticas. Estas últimas se imparten por especialistas en los diferentes bloques temáticos, que incluye profesorado funcionario de la UV y personal de administración y servicios (en este caso técnicos que trabajan en la CECT). Con antelación se envía al estudiante un guión sobre los temas a tratar.

Los estudiantes tienen la oportunidad de visitar y conocer de primera mano los diferentes departamentos de la CECT y, por tanto, conocer cómo funciona una colección de cultivos microbianos certificada para la ISO 9001.

El temario se desarrolla en los tres días sucesivos que dura el curso, alternando sesiones teóricas y prácticas de los bloques temáticos indicados a continuación:

- 1.- Características de las colecciones de cultivos como Centros de Recursos Microbianos (CRM): papel de las colecciones de cultivos o CRM, sus funciones, servicios y los sistemas de gestión de la calidad específicos para ellas.
- 2.- Métodos de conservación y recuperación de microorganismos eucariotas y procariotas: Congelación, liofilización, desecación y resiembra periódica. Recuperación de cepas, comprobación de pureza y viabilidad, preparación de cepas de trabajo y cultivos de reserva e inóculos estandarizados.
- 3.- Métodos de control de la autenticidad para eucariotas y procariotas
Técnicas microbiológicas clásicas basadas en caracteres fenotípicos y fisiológicos, técnicas moleculares basadas en ácidos

nucleicos, perfiles de proteínas, ácidos grasos, etc. La evaluación es continua en el laboratorio ya que hay un profesor por cada grupo de 3/4 estudiantes, y se trata de comprobar si han adquirido los conocimientos y la destreza requerida para cada uno de los métodos explicados. La evaluación final se completa in situ en el seminario final mediante la participación activa de todos los estudiantes. Además, se da a los matriculados la oportunidad de contactar posteriormente con la CECT para resolver dudas que hayan surgido tras el curso.

PROFESSORAT

Rosa Aznar Novella

Catedrático/a de Universidad. Departament de Microbiologia i Ecología. Universitat de València

José Miguel López Coronado

Investigación Escala Técnica Superior. Colección Española de Cultivos Tipo. Universitat de València..

Laura López Ocaña

Escala Técnica Superior Conservador Colección Científica. Colección Española de Cultivos Tipo. Universitat de València..

María del Carmen Macian Rovira

Investigación Escala Técnica Superior. Colección Española de Cultivos Tipo. Universitat de València..

María Jesús Pujalte Domarco

Catedrático de Universidad. Departament de Microbiologia i Ecología. Universitat de València.

David Ruiz Arahal

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Microbiologia i Ecología. Universitat de València

Aurora Zuzuarregui Miro

Investigación Escala Técnica Superior. Colección Española de Cultivos Tipo. Universitat de València.

OBJECTIUS

Les sortides professionals que té el curs són:

El curs aporta coneixements per a treballar en laboratoris de microbiologia en general, dedicats a l'anàlisi d'aliments, d'aigües, clínics, ... com en entitats públiques o empreses privades que mantingan o gestionen col·leccions de microorganismes.

Els estudiants sn, en la seu majoria, professionals que necessiten els coneixements per a acreditar la preparació que garantisca el correcte desenvolupament de les seues funcions en l'empresa o laboratori. Dependent de la titulació cursada i del temps que ha transcorregut, els ensenyaments sobre Microbiologia rebudes en la seu llicenciatura estan oblidades o van ser insuficients, per la qual cosa l'assistència al curs suposa un complement a la seu formació académica, millorant d'altra banda les seues expectatives laborals i socials.

El curs proposat no s'imparteix en les llicenciatures, graus o branques de FP a causa del seu caràcter molt específic, constituint un complement o especialització per a aquells titulats/llicenciatxs/graduats que hagen cursat l'assignatura "Microbiología" en el seu pla d'estudis.

El curs té 3 crídis ECTS i s'imparteix semipresencial amb un 40% de la docència (12 hores) on-line a través d'aula virtual, i el 60% (18 hores) presencial, fonamentalment pràctiques de laboratori, i 45 hores de treball autònom de l'estudiant per a la preparació de les classes teòriques i pràctiques.

OBJECTIUS CONCRETS

1. Que l'estudiant coneixi els principals mètodes de conservació de microorganismes, así com el comportament dels diferents grups de microorganismes enfront d'aquests mètodes.
2. Que l'estudiant es familiaritzi amb les diferents tècniques de conservació utilitzades per als diferents grups de microorganismes: Bacteris, llevats i fongs filamentosos.
3. Que l'estudiant aprenda a preparar el material a conservar i també a recuperar, en condicions asèptiques, el material biològic conservat, i a obtenir cultius viables.
4. Que l'estudiant coneixi els diferents processos de control que es realitzen en una col·lecció de cultius microbianos.