

DATOS GENERALES

Curso acad3mico	Curso 2024/2025
Tipo de curso	Microcredencial Universitario
N3mero de cr3ditos	3,00 Cr3ditos ECTS
Matr3cula	615 euros (importe precio p3blico) Personal externo
Requisitos de acceso	Personal laboral de laboratorios de an3lisis microbiol3gico; t3cnicos de empresas con titulaciones de FP que incluyan la asignatura Microbiolog3a en el plan de estudios; Licenciados, Graduados o Ingenieros de titulaciones que incluyan la asignatura Microbiolog3a en el plan de estudios.
Modalidad	Semipresencial
Lugar de impartici3n	Sala de Formaci3n del Parc Cientific de la UV y laboratorios de la CECT - Edificio 3 CUE del Parc Cientific de la UV
Horario	Presencial Grupo 1. Mi3rcoles 26 de febrero de 9:30 h a 17:30 h, jueves 27 de febrero de 9:00 h a 17:30 h y viernes 28 de febrero de 9:00 a 14:00 h. Presencial Grupo 2. Mi3rcoles 5 de marzo de 9:30 h a 17:30 h, jueves 6 de marzo de Cada grupo es de 8 estudiantes., Presencial Grup 1. Dimecres 26 de febrer de 9.30 h a 17.30 h, dijous 27 de febrer de 9.00 h a 17.30 h i divendres 28 de febrer de 9.00 a 14.00 h. Presencial Grup 2. Dimecres 5 de març de 9.30 h a 17.30 h, dijous 6 de març de Cada grup és de 8 estudiants.
Direcci3n	
Organizador	Departament de Microbiologia i Ecologia
Direcci3n	Rosa Aznar Novella Catedr3tico/a de Universidad. Departament de Microbiologia i Ecologia. Universitat de Val3ncia
Plazos	
Preinscripci3n al curso	Hasta 02/12/2024
Fecha inicio	Febrero 2025
Fecha fin	Marzo 2025
M3is informaci3n	
Tel3fono	961 603 000
E-mail	informacion@adeituv.es

PROGRAMA

Conservaci3n y control de cepas microbianas

El curso consta de tres bloques tem3ticos en los que se presentan:

- 1.- Caracter3sticas 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 gesti3n de la calidad espec3ficos para ellas.
- 2.- M3todos de conservaci3n y recuperaci3n de microorganismos eucariotas y procariotas: Congelaci3n, liofilizaci3n, desecaci3n y resiembra peri3dica. Recuperaci3n de cepas, comprobaci3n de pureza y viabilidad, preparaci3n de cepas de trabajo y cultivos de reserva e in3culos estandarizados.
- 3.- M3todos de control de la autenticidad para eucariotas y procariotas. T3cnicas microbiol3gicas cl3sicas basadas en caracteres fenot3picos cl3sicos y t3cnicas moleculares basadas en 3cidos nucleicos, perfiles de prote3nas o 3cidos grasos.

PROFESORADO

Rosa Aznar Novella

Catedr3tico/a de Universidad. Departament de Microbiologia i Ecologia. Universitat de Val3ncia

Jos3 Miguel L3pez Coronado

Investigaci3n Escala T3cnica Superior. Universitat de Val3ncia

Laura L3pez Oca3a

María del Carmen Macian Rovira

Investigaci3n Escala Técnica Superior. Universitat de València

María Desamparados Ruvira Garrigues

Investigaci3n Escala Técnica Media. Universitat de València

Aurora Zuzuarregui Miro

Investigaci3n Escala Técnica Superior. Universitat de València

OBJETIVOS

Las salidas profesionales que tiene el curso son:

El curso aporta conocimientos para trabajar en laboratorios de microbiología en general, dedicados al análisis de alimentos, de aguas, clínicos..... así como en entidades públicas o empresas privadas que mantienen o gestionan colecciones de microorganismos.

El curso tiene como objetivo proveer y/o actualizar los conocimientos sobre manejo de cepas microbianas a profesionales que trabajan en el ámbito de la microbiología. Dependiendo de la titulaci3n cursada y del tiempo que ha transcurrido, las enseñanzas sobre Microbiología recibidas durante su titulaci3n est n olvidadas o fueron insuficientes, por lo que la asistencia al curso supone un complemento a su formaci3n académica, mejorando por otra parte sus expectativas laborales y sociales.

El curso tiene 3 créditos ECTS y es semipresencial con un 40% de la docencia (12 horas) on-line a través de aula virtual, y el 60% (18 horas) presencial, fundamentalmente prácticas de laboratorio, y 45 horas de trabajo aut3nomo del estudiante para la preparaci3n de las clases te3ricas y prácticas.

OBJETIVOS CONCRETOS

1. Que el estudiante conozca los principales métodos de conservaci3n de microorganismos, así como el comportamiento de los diferentes grupos de microorganismos frente a dichos métodos.
2. Que el estudiante se familiarice con las diferentes técnicas de conservaci3n utilizadas para los distintos grupos de microorganismos: Bacterias, levaduras y hongos filamentosos.
3. Que el estudiante aprenda a preparar el material a conservar y también a recuperar, en condiciones de asepsia, el material biol3gico conservado, y a obtener cultivos viables.
4. Que el estudiante conozca los diferentes procesos de control que se realizan en una colecci3n de cultivos microbianos.

METODOLOGÍA

Se trata de un curso de carácter te3rico-práctico y semipresencial, con una introducci3n te3rica para los diferentes bloques temáticos (contenidos disponibles en Aula Virtual) seguida de las clases prácticas (dos días sucesivos). Estas últimas se imparten en el laboratorio por especialistas en los diferentes bloques temáticos, que incluyen profesorado funcionario de la UV y personal técnico de la CECT). Además de las tutorías colectivas presenciales, cuenta con sesiones de tutoría on-line, con los distintos profesores del curso para solventar las dudas surgidas y plantear problemas concretos por parte de los estudiantes. Los estudiantes tienen, además, la oportunidad de visitar y conocer de primera mano los diferentes departamentos de la CECT y, por tanto, conocer c3mo funciona una colecci3n de cultivos microbianos certificada para la ISO 9001.