DATOS GENERALES

Curso académico	
Tipo de curso	Microcredencial Universitario
Número de créditos	3,00 Créditos ECTS
Matrícula	600 euros (importe precio público) Personal externo
Requisitos de acceso	Personal laboral de laboratorios de análisis microbiológico; técnicos de empresas con titulaciones de FP que incluyan la asignatura Microbiología en el plan de estudios; Licenciados, Graduados o Ingenieros de titulaciones que incluyan la asignatura Microbiología en el plan de estudios.
Modalidad	Semipresencial
Lugar de impartición	Sala de Formación del Parc Cientific de la UV y laboratorios de la CECT - Edificio 3 CUE del Parc Científic de la UV
Horario	Presencial Grupo 1. Miércoles 28 de febrero de 10:00 h a 17:30 h, jueves 29 de febrero de 9:00 h a 17:30 h y viernes 1 de marzo de 9:00 a 14:00 h. Presencial Grupo 2. Miércoles 6 de marzo de 10:00 h a 17:30 h, jueves 7 de marzo de 9:00 a 17:30 y viernes 8 de marzo de 9:00 a 14:00 h. Los grupos presenciales corresponden a un máximo de 8 estudiantes.

Dirección

Organizador	Departament de Microbiologia i Ecologia
Dirección	Rosa Aznar Novella Catedrático/a de Universidad. Departament de Microbiologia i Ecologia. Universitat de València

Plazos

Preinscripción al curso	Hasta 15/01/2024
Fecha inicio	Febrero 2024
Fecha fin	Marzo 2024

Más información

Teléfono	961 603 000
E-mail	informacion@adeituv.es

PROGRAMA

Conservación y control de cepas microbianas

El curso consta de tres bloques temáticos en los que se presentan:
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 clásicos y técnicas moleculares basadas en ácidos nucleicos, perfiles de proteínas o ácidos grasos.

PROFESORADO

Rosa Aznar Novella

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

José Miguel López Coronado

Investigación Escala Técnica Superior. 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

Técnico/a Superior de Investigación. Universitat de València

María Desamparados Ruvira Garrigues

Investigación Escala Técnica Media. Universitat de València

Aurora Zuzuarregui Miro

Investigación 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 titulación cursada y del tiempo que ha transcurrido, las enseñanzas sobre Microbiología recibidas durante su titulación están olvidadas o fueron insuficientes, por lo que la asistencia al curso supone un complemento a su formación académica, mejorando por otra parte sus expectativas laborales y sociales.

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

OBJETIVOS CONCRETOS
1. Que el estudiante conozca los principales métodos de conservación 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 conservación 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 biológico conservado, y a obtener cultivos viables.
4. Que el estudiante conozca los diferentes procesos de control que se realizan en una colección de cultivos microbianos.