

## DATOS GENERALES

## Curso académico

<b>Tipo de curso</b>	Certificado de Especialización
<b>Número de créditos</b>	3,00 Créditos ECTS
<b>Matrícula</b>	600 euros (importe precio público)
<b>Requisitos de acceso</b>	Técnicos de empresas con titulaciones de FP que incluyan la asignatura Microbiología en el plan de estudios y Licenciados o Ingenieros en titulaciones que incluyan la asignatura Microbiología en el plan de estudios
<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Lugar de impartición</b>	Sala de Formación del Parc Científic de la UVEG y laboratorio de la CECT
<b>Horario</b>	Del 1 a 3 de junio de 2015 de 9:30 a 14h. y de 15 a 19:30h.
<b>Dirección</b>	
<b>Organizador</b>	Col.lecció Espanyola de Cultius Tipus
<b>Dirección</b>	
<b>Plazos</b>	
<b>Preinscripción al curso</b>	Hasta 15/05/2015
<b>Fecha inicio</b>	Junio 2015
<b>Fecha fin</b>	Junio 2015
<b>Más información</b>	
<b>Teléfono</b>	961 603 000
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:informacion@adeituv.es">informacion@adeituv.es</a>

## OBJETIVOS

Presentar los principales métodos de conservación de microorganismos, con sus ventajas y limitaciones, para diferentes grupos microbianos.

Familiarizar al estudiante con las técnicas de conservación y los procesos de control que se utilizan en las colecciones de cultivos para comprobar la autenticidad y estabilidad de bacterias, levaduras y hongos filamentosos.

Enseñar al estudiante en sesiones prácticas de laboratorio como preparar el material biológico a conservar (lío-filizado/congelado) y como recuperarlo, en condiciones asépticas, tras su conservación para obtener cultivos viables.

## METODOLOGÍA

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.