

DATOS GENERALES

Curso académico

Tipo de curso	Certificado de Especialización
Número de créditos	3,00 Créditos ECTS
Matrícula	600 euros (importe precio público)
Requisitos de acceso	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
Modalidad	Presencial
Lugar de impartición	Sala de Formación del Parc Científic de la UVEG y laboratorio de la CECT
Horario	Del 1 a 3 de junio de 2015 de 9:30 a 14h. y de 15 a 19:30h.
Dirección	
Organizador	Col.lecció Espanyola de Cultius Tipus
Dirección	
Plazos	
Preinscripción al curso	Hasta 15/05/2015
Fecha inicio	Junio 2015
Fecha fin	Junio 2015
Más información	
Teléfono	961 603 000
E-mail	informacion@adeituv.es

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.