

## "SEMINARIO MICOTOXINAS Y HONGOS EN ALIMENTOS, SANTIAGO 2019"

Las mermas asociadas a la presencia de hongos en alimentos siguen siendo un problema para toda la cadena alimentaria, sumado a esto, algunos hongos pueden generar metabolitos perjudiciales para la salud, conocidos como micotoxinas. La Sociedad Chilena de Microbiología e Higiene de los Alimentos (SOCHMHA), en su preocupación por ayudar al sector productivo nacional y actualizar los conocimientos técnicos y científicos de los profesionales que se desempeñan en esta área, organiza el **Seminario "Micotoxinas y Hongos en Alimentos"** a realizarse, el miércoles 31 de Julio (Seminario Teórico) y jueves 01 de Agosto de 2019 (Curso Práctico) en el Departamento de Biotecnología, de la Facultad de Ciencias Naturales, Matemática y del Medio Ambiente de la Universidad Tecnológica Metropolitana; Calle Las Palmeras 3360, Ñuñoa, Región Metropolitana.

### **OBJETIVOS:**

- Comprender y valorar la problemática debido a la presencia de las micotoxinas en productos alimenticios y conocer técnicas analíticas para su determinación.
- Conocer los agentes, patogenia, morfología y características de los hongos que se pueden encontrar en alimentos y granos.



SOCHMHA

## **EXPOSITORES:**

Este Seminario será impartido por:



### **Dr. Eduardo Piontelli**

Profesor Emérito de la Facultad de Medicina,  
Universidad de Valparaíso  
Fundador Cátedra de Micología  
Director Emérito del Boletín Micológico  
Profesor de Micología Pontificia Universidad Católica  
de Valparaíso  
Docente de post grado Universidad de Talca  
Co editor de la Revista Iberoamericana de Micología.  
Editor de numerosas guías taxonómicas.



### **Dra. Gisela Ríos**

Doctor Sciences des Aliments – Sciences des  
Procédés.  
Magíster en Ciencias Farmacéuticas  
Químico Farmacéutico  
Licenciado en Farmacia  
Directora Depto. Ciencia y Tecnología de los  
Alimentos  
Laboratorio de Investigación interdisciplinaria en  
Micotoxinas  
Universidad de Concepción

## PROGRAMA DIA 1 SEMINARIO TEORICO

HORA	ACTIVIDAD	EXPOSITOR
8:00 a 9:00	Acreditación de Participantes Café de recepción	SOCHMHA
9:00 a 9:15	Palabras de Bienvenida	Gloria Lillo Ortiz Presidente SOCHMHA
9:15 a 11:15	"Micotoxinas: Importancia, Reglamentación y Realidad en Chile"	Dra. Gisela Ríos Gajardo U. de Concepción
<b>11:15 a 11:45</b>	<b>COFFEE BREAK</b>	
11:45 a 12:00	Ronda de preguntas	
12:00 a 13:15	Muestreo y Técnicas analíticas aplicadas en la detección de micotoxinas	Dra. Gisela Ríos Gajardo U. de Concepción
13:15 a 13:30	Ronda de preguntas	
<b>13:30 a 15:00</b>	<b>ALMUERZO LIBRE</b>	
15:00 a 16:00	Introducción a los hongos en alimentos principales agentes, patogenia"	Dr. Eduardo Piontelli L. Micólogo
16:00 a 17:00	Géneros <i>Aspergillus</i> y <i>Penicillium</i> en alimentos. Principales estructuras morfológicas.	
<b>17:00 a 17:30</b>	<b>COFFEE BREAK</b>	
17:30 a 18:30	Géneros <i>Fusarium</i> y otros géneros: <i>oxysporum</i> , <i>solani</i> , <i>verticillioides</i> , u otro presente en Alimentos	Dr. Eduardo Piontelli L. Micólogo

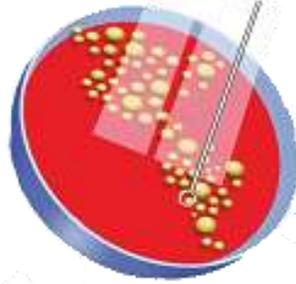
## PROGRAMA DIA 2 CURSO PRÁCTICO

HORA	ACTIVIDAD	EXPOSITOR
08:30 a 11:00	Trabajo de laboratorio mostrando diferentes hongos en muestras de Alimentos y/o granos (el alumno podrá traer 2 muestras)	Dr. Eduardo Piontelli L. Micólogo
<b>11:00 a 11:30</b>	<b>COFFEE BREAK</b>	
11:30 a 13:00	Trabajo de laboratorio mostrando diferentes hongos en muestras de Alimentos y/o granos	Dr. Eduardo Piontelli L. Micólogo
<b>13:00 a 14:30</b>	<b>ALMUERZO LIBRE</b>	
14:30 a 17:00	Trabajo de laboratorio mostrando diferentes hongos en muestras de Alimentos y/o granos	Dr. Eduardo Piontelli L. Micólogo
17:00 a 17:30	Cierre y Repaso General integrado con el alumno analizando diapositivas	<b>Mesa Redonda consultas</b>
<b>17:30 a 18:00</b>	<b>COFFEE DESPEDIDA</b>	



SOCHMHA

**ORGANIZA**



SOCHMHA

**AUSPICIOS Y PATROCINIOS**



**FCNMMA**

FACULTAD DE CIENCIAS  
NATURALES, MATEMÁTICA Y DEL  
MEDIO AMBIENTE



**UNIVERSIDAD DE CHILE**  
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos  
Doctor Fernando Monckeberg Barros