

II JORNADAS DE MICROBIOLOGÍA SOBRE TEMÁTICAS ESPECÍFICAS

Microbiología aplicada a productos para el cuidado de la salud

Curso pre-Jornada “Tecnología de Irradiación aplicada a salud y alimentos”

Fecha: 12 de septiembre de 2018

Modalidad: Teórico (con ejemplos prácticos)

Lugar: Auditorio del Ministerio de Ciencia y Tecnología.
Av. Álvarez de Arenales 250. Córdoba.

Docentes: Celina Horak.

OBJETIVOS DEL CURSO

Este curso tiene como objetivo general:

- Conocer cuáles son las radiaciones ionizantes en salud y agroindustria. Identificar las características de cada una y sus potenciales aplicaciones.

Objetivos particulares en salud:

- Conocer la Normativa vigente nacional e internacional y las de aplicación para la validación del proceso de esterilización por irradiación
- Identificar las etapas para la determinación del rango de proceso (dosis mínima y dosis máxima)
- Poder seleccionar los materiales constitutivos del producto (inclusive el envase) compatibles con el método de esterilización
- Conocer como se establecen los controles del proceso de esterilización y su trazabilidad

Objetivos particulares en alimentos:

- Conocer cómo se puede aplicar la irradiación de alimentos como agregado de valor.
- Identificar las distintas aplicaciones según el objetivo.
- Conocer cómo se puede determinar la dosis para lograr el objetivo buscado y los atributos de calidad/nutricionales que deben preservarse.
- Poder identificar las potencialidades del método para la extensión de la vida comercial, su aplicación en alimentos para regímenes especiales y situaciones de catástrofe.

PROGRAMA DEL CURSO

8:30 a 9:00 h:	Acreditación
9:00 a 9:45 h:	Las radiaciones ionizantes y sus aplicaciones. Fuentes generadoras de radiación y sus características. Instalaciones donde se puede realizar el proceso. Normativa vigente.
9:50 a 11:10 h:	La esterilización por irradiación. Normas Internacionales de aplicación para la validación del proceso, especificaciones de producto y proceso, controles de proceso
11:10 a 11:30 h:	Coffee break
11:30 a 13:00 h:	Métodos para la determinación de la dosis de esterilización o descontaminación. Estrategias para la selección de Materiales compatibles con la irradiación y sus métodos e ensayo. Estrategias para la esterilización de productos biológicos y componentes para ingeniería de tejidos
13:00 a 14:30 h:	Almuerzo libre
14:30 a 16:00 h:	La irradiación de alimentos como agregado de valor. Las distintas aplicaciones según el objetivo. Validación del proceso. Determinación de la dosis mínima de tratamiento, según el objetivo buscado
16:00 a 16:30 h:	Coffee break
16:30 a 18:00 h	Evaluación del efecto de la irradiación sobre los atributos de calidad/nutricionales. Extensión de la vida comercial. Aplicaciones en alimentos para regímenes especiales y situaciones de catástrofe.