

## Hongos contaminantes de alimentos y micotoxinas

### Programa

#### Clases teóricas

- Características generales de los hongos: estructura, crecimiento, nutrición y diferenciación.
- Principales grupos de hongos contaminantes de alimentos: Mucoromycota y Ascomycota. Estructuras vegetativas y reproductoras.
- Características de los principales géneros contaminantes de alimentos y productores de micotoxinas: *Penicillium*, *Aspegillus* y *Fusarium*.
- Micotoxinas: estructura química y modo de acción. Micotoxicosis.
- Metodología analítica para la detección de micotoxinas.
- Aflatoxinas y zearalenona: presencia en alimentos. Métodos de análisis.
- Tricotecenos: presencia en alimentos. Métodos de análisis.
- Otras micotoxinas: patulina, fumonisinas y ocratoxinas.
- Prevención.

#### Clases prácticas

- Métodos de aislamiento de hongos e identificación de hongos provenientes de alimentos.
- Reconocimiento de las características culturales y micromorfológicas de Mucoromycota y Ascomycota.
- Reconocimiento de las características culturales y micromorfológicas de las especies de los géneros: *Penicillium*, *Aspergillus*, *Fusarium*.
- Identificación molecular de hongos.
- Detección de micotoxinas.