

TÉCNICAS DE CONTROL BACTERIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS – CHILLÁN

(DÍAS MIÉRCOLES EN LA TARDE, 15:15 A 18:00 h APROX)

Día	Actividad	Responsable
07 de agosto	De clínica a alimentos	MV. Cristina Palma
14 de agosto	De clínica a alimentos - <b>evaluación</b>	MV. Cristina Palma
21 de agosto	Rol y confección de medios de cultivo y pruebas confirmativas, esterilizado y descontaminado	BQ. Sandra Quilodrán
28 de agosto	Bacterias asociadas a alimentos	BQ. Sandra Quilodrán
04 de septiembre	Recuento de microorganismos indicadores (clase y práctico)	BQ. Sandra Quilodrán TM. Fredy Riquelme
11 de septiembre	Recuento de microorganismos indicadores (clase y práctico) - <b>evaluación</b>	BQ. Sandra Quilodrán TM. Fredy Riquelme
25 de septiembre	Detección de bacterias (clase y práctico)	BQ. Sandra Quilodrán TM. Fredy Riquelme
02 de octubre	Detección de bacterias (clase y práctico) - <b>evaluación</b>	BQ. Sandra Quilodrán TM. Fredy Riquelme
09 de octubre	Resistencia a antibióticos (clase y práctico)	MV. Danny Fuentes TM. Fredy Riquelme
16 de octubre	Resistencia a antibióticos (clase y práctico) - <b>evaluación</b>	MV. Danny Fuentes TM. Fredy Riquelme
23 de octubre	Fundamentos de las técnicas moleculares y su aplicación en la microbiología de los alimentos.	MV. René Ortega

	Toma de muestra	TM. Daniela Rojas
06 de noviembre	Fundamentos de las técnicas moleculares y su aplicación en la microbiología de los alimentos - <b>evaluación</b>	MV. René Ortega TM. Daniela Rojas
13 de noviembre	Inmunidad a microbios	TM. Daniela Rojas
20 de noviembre	Inmunidad a microbios (clase y práctico) - <b>evaluación</b>	Tm. Daniela Rojas
27 de noviembre	Nota 3 – Mesa Redonda	Todos