

TÍTULO: VIROLOGÍA ALIMENTARIA: CONTAMINACIÓN Y DETECCIÓN DE VIRUS EN ALIMENTOS**Docente:**

Dra. Viviana Mbayed. Bioquímica, doctorada en la Universidad de Buenos Aires. Profesora Asociada de la Cátedra de Virología de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la UBA. Investigadora Principal del CONICET. Especializada en el área de la Virología Ambiental y Alimentaria, mediante investigación básica y aplicada que ha permitido la transferencia del conocimiento en la formación académica de doctorandos, en la capacitación profesional e institucional y en la prestación de servicios vinculados con las temáticas.

Fundamentos:

Las infecciones virales se encuentran entre las mayores responsables de las infecciones de transmisión alimentaria (ETA), de acuerdo con la información recabada en países donde se practica la vigilancia alimentaria en forma regular. Esto impulsa la necesidad de conocer acerca de la epidemiología de las infecciones virales alimentarias y de los ensayos que se practican sobre las matrices alimentarias para la detección de la contaminación viral.

Objetivos:

Se espera que, a través de este curso, los interesados actualicen sus conocimientos sobre infecciones virales y que en particular puedan reconocer la importancia de los virus en enfermedades transmitidas por los alimentos, para lograr una mejor capacidad de respuesta en materia de estrategias y metodologías de identificación de los brotes alimentarios vinculados a patógenos virales. Los alumnos se familiarizarán con las metodologías para la detección de la contaminación viral de alimentos.

Programa:**MÓDULO 1:** Introducción.

Estructura viral. Replicación viral a nivel celular y del individuo infectado. Formas de transmisión de las infecciones virales. Virus de transmisión alimentaria/hídrica y su fuente de contaminación.

MÓDULO 2: Virus patógenos e indicadores de contaminación.

Los virus en las enfermedades de transmisión alimentaria. Características virales, enfermedades asociadas y epidemiología (enterovirus, norovirus, rotavirus, adenovirus, virus de hepatitis A y E).

MÓDULO 3: Detección de virus en alimentos.

Evaluación de la calidad virológica de los alimentos. Metodologías. Virus indicadores de contaminación fecal e indicadores del origen de la contaminación fecal.

MÓDULO 4.

Seguridad alimentaria: autoridades. Contexto internacional y resultados obtenidos en el país.

Costos:

El costo total del curso se muestra en el link "pago de inscripción" que aparece en la página principal del campus.

Condiciones de aprobación:

Examen final en formato *multiple choice* sobre los 4 módulos

Certificados:

Al aprobar la evaluación final del curso se otorga un certificado digital en formato PDF con código de validación en línea para verificar en todo momento su autenticidad.

Pago de matrícula:

El valor está especificado en el link "Pago de inscripción" del campus virtual. El pago puede efectuarse por varias vías descriptas en el mismo lugar. Es posible abonar la matrícula con tarjeta de crédito desde el sitio de pagos seguros del campus virtual al cual se accede con el link antes mencionado.

Carga horaria y créditos:

Duración aproximada X meses que acreditarán 60 horas cátedra en el certificado.