

INSCRIPCIONES Y LISTA DE ADMITIDOS

Hasta el día 21 de junio, de forma **on-line**, en la página Web de nuestro CPR: <http://cpralmendralejo.juntaextremadura.net> donde también se publicará la lista de admitidos el mismo día 21 de junio, a partir de las 12:00 horas.

CERTIFICACIÓN

Se expedirá certificado de 20 horas (2 créditos) al profesorado que asistan con regularidad al 85 % del tiempo de duración de la actividad, según la Orden de 31 de octubre de 2000 (DOE 4 de noviembre) y realicen la evaluación de la misma.

ASESORA RESPONSABLE

Pilar García Morales.
Asesora de Desarrollo Curricular del CPR de Almendralejo.
Tlf: 924017724



Secretaría General de Educación
Dirección de Innovación e Inclusión Educativa
Delegación Provincial de Badajoz
Unidad de Programas Educativos
Servicio de Innovación y Formación del
Profesorado

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Educación y
Empleo



Centro de Profesores y de Recursos de Almendralejo

curso:

**"MICROBIOLOGÍA EN EL ÁMBITO DEL LABORATORIO DE CALIDAD
Y OTRAS TÉCNICAS DE BIOLOGÍA MOLECULAR"**



Fuente :https://www.freepik.es/vector-gratis/ilustracion-concepto-retrovirus_19465588.htm#query

PROF21

Almendralejo, del 22 al 28 de junio de 2022.



JUSTIFICACIÓN

Los nuevos avances tecnológicos hacen necesario el reciclaje de las técnicas conocidas en la materia de microbiología y biotecnología molecular y la adquisición de nuevos conocimientos.

Los métodos, análisis y técnicas de estudio en el ámbito microbiológico de los distintos estudios de calidad en el ámbito del laboratorio y el conocimiento en pro de la formación del profesorado.

OBJETIVOS

- Conocimiento de las nuevas técnicas de ensayos microbiológicos en el ámbito de la calidad.
- Repaso de las técnicas de ensayos microbiológicos en alimentos.
- Conocimiento de las distintas técnicas de biología molecular.

CONTENIDOS

Primera sesión.- preparación y acondicionamiento del material necesario para cuantificar bacterias por PCR. Diseño de primers PCR.

Segunda sesión.- Puesta a punto de la detección y cuantificación de bacterias en alimentos.

Tercera sesión.- Puesta a punto del método de detección y cuantificación de Salmonella.

Cuarta sesión.- Detección de Salmonella en alimentos, aplicando los protocolos puestos a punto durante el curso.

Quinta sesión.- Aplicación de los conocimientos obtenidos durante el curso. Detección y cuantificación de Salmonella SPP, S. Aureus y Listeria Monocytogenes en alimentos , aplicando los protocolos puestos a punto durante el curso.

METODOLOGÍA

La metodología para su desarrollo será en parte teórica y mayormente práctica y participativa para poner en práctica y coger destreza en los distintos análisis, tipos de siembra, conocimiento de la creación de medios y caldos de cultivo...

El curso se realizará de forma presencial en el IES Santiago Apóstol de Almendralejo.

PONENTES

Hermanos Blanco Barrena,S.A

DESTINATARIOS

Este curso está diseñado para el profesorado de Formación Profesional de Química del IES Santiago Apóstol de Almendralejo.

NÚMERO DE PARTICIPANTES Y CRITERIOS DE SELECCIÓN

Se establecerá un máximo de 12 participantes de la familia profesional arriba mencionada.

DURACIÓN Y CALENDARIO

La duración del curso será de 20 horas, en cuatro sesiones presenciales durante los días 22, 23, 24, 27 y 28 de junio de 2022, en horario de 9:00 a 13:00.