

## XIX JORNADAS ARGENTINAS DE MICROBIOLOGÍA. Filial Cuyo

Eje: Uso Racional de Antibióticos. Eje: Microbiología de los alimentos

Mendoza 13 y 14 de agosto de 2020

**ORGANIZAN:** Asociación Argentina Microbiología, <https://www.aam.org.ar/Filial Cuyo>

**COMITÉ ORGANIZADOR:** María Laura Sánchez, Margarita Cattaneo Paz, Adela Ampuero, Silvina Farrando, Mario Francica, Patricia Ranea, Clara Saúl, Cintia Amalric, Silvina Marsonet, Verónica Ampuero, Laura Irene Teresita de Jong, Ricardo Bucciarelli, Liliana Salva, Raúl Espejo.

**DIRIGIDO A:** Bromatólogos, Microbiólogos, Infectólogos, Bioquímicos, Tecnólogos de alimentos y afines. Enólogos y Licenciados en Enología. Estudiantes de las carreras mencionadas.

**SEDE:** Facultad de Ciencias Agrarias. Almirante Brown 500. Chacras de Coria. Mendoza. <http://www.fca.uncu.edu.ar/>

**INFORMES:** on line E-mail: [registro@aam.org.ar](mailto:registro@aam.org.ar)

11 4932-8948 / 8858 desde el 1/02/20 hasta el 10/08/20

**PRESENTACIÓN DE RESÚMENES:** Enviar a [jamcuyo2020@gmail.com](mailto:jamcuyo2020@gmail.com) desde el 15/02/20 al 30/04/20.

Ver instrucciones:



### ARANCELES (\$)

	<i>Prejornada Listeria 12 de agosto (mañana)</i>	<i>Prejornada Cerveza 12 de agosto (tarde)</i>	<i>Jornada Eje Alimentos 13 de agosto</i>	<i>Jornada Eje Clínica 14 de agosto</i>
Socio AAM	1500	700	1000	1000
No socio AAM	3000	1400	2000	2000
Estudiante de grado socio AAM	750	350	500	500
Estudiante grado no socio AAM	1500	700	1000	1000

Consulta por descuentos:



**REVISIÓN DE RESÚMENES eje clínica:** Ricardo Bucharelli, Laura de Jong, Silvina Marsonet.

**REVISIÓN DE RESÚMENES eje alimentos:** Marcela Bernardi, Silvina Farrando, María Laura Sánchez.

## **XIX JORNADAS ARGENTINAS DE MICROBIOLOGÍA. Filial Cuyo**

**Jueves 13 de agosto: Microbiología de los alimentos**

Horario	Contenidos	Disertantes
8.00 - 8.30	Acreditación y colocación de posters	
8.30 - 8.45	Presentación de las Jornadas	
8.45 - 9.30	Ley de Inocuidad alimentaria.	Lic. Daniel Rabino
9.30 - 10.15	Normas de gestión de Inocuidad en la Industria alimenticia.	Lic. Silvana Zamora
10.15 - 11.00	Microbiología de frutos secos.	Br. Laura Lisanti
11.00 - 11.30	Coffee break	
11.30 - 12.30	<i>Listeria monocytogenes</i> en la industria alimentaria.	Mgtr. Sergio Epszteyn
12.30 - 13.00	Preguntas abiertas	
13.00 - 14.00	Almuerzo Libre	
14.00 - 15.00	Sección de posters	
15.00 - 15.45	Controles microbiológicos en la elaboración de vinos.	Lic. Fernando Berselli
15.45 - 16.30	Control de levaduras mediante Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje.	Msc. Sc. Marcos Maza
16.30 - 17.15	Técnicas innovadoras en el control de calidad de alimentos y vinos.	Dr. Juan Oteiza
17.15 - 17.30	Preguntas abiertas	
17.30 - 18.30	Mesa redonda	

**Viernes 14 de agosto: Uso Racional de Antibióticos**

Horario	Contenidos	Disertantes
8.00 - 8.30	Acreditación y colocación de posters	
8.30 - 8.45	Palabras de bienvenida	
8.45 - 10.15	Estado actual de la multi-resistencia antibiótica en Argentina y Cuyo.	Dr. Fernando Pasterán
10.15 - 10.45	Coffee break	
10.45 - 12.00	Mesa redonda: Experiencia de equipos multidisciplinarios de Cuyo en el uso adecuado de antimicrobianos.	Dra. Rosa Contreras, San Juan Dra. Myrna Cabral, Mendoza Dra. Alejandra Cuello, San Luis Y Referente bacteriólogo WHONET
12.00 - 12.30	Microbioma intestinal: Perspectivas para su uso en tratamiento	Dra. Marina Bottiglieri
12.30 - 13.30	Almuerzo Libre	
13.30 - 14.30	Sección de posters	
14.30 - 16.00	Sepsis. Relevancia del diagnóstico rápido en el laboratorio de Bacteriología	Dr. Rolando Soloaga
16.00 - 16.30	Coffee break	
16.30 - 17.45	Actualización en infecciones osteoarticulares: situación en la región Cuyo. Avances en el diagnóstico.	Dra. Andrea Vila Htal. Italiano Mza. Dra. Marina Bottiglieri
17.45 - 18.00	Determinación de interferón gamma en TBC	Dra. Marina Bottiglieri
18.00 - 18.30	Preguntas	

## Pre jornada 8:30 – 12:30 h

Miércoles 12 de agosto: **Detección de *Listeria monocytogenes* en alimentos**

Horario	Contenidos	Disertante
8.30 -10.30	Desarrollo de la metodología para la detección y confirmación de <i>Listeria monocytogenes</i> en diversas matrices alimentarias y en el medio ambiente. Cuantificación de <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos.	Mgr. <b>Sergio Epszteyn</b> . Jefe de Laboratorio de Investigación y Monitoreo, Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, CABA.
10.30 -11.00	Coffee break	
11.00 -12.30	Resultados. Expresión de resultados. Conclusiones.	

*Esta prejornada es una instancia práctica, en laboratorio, por lo cual cuenta con un cupo máximo de 40 personas. Los interesados deben inscribirse en [registro@aam.org.ar](mailto:registro@aam.org.ar) hasta el **30/06/2020**, adjuntando CV resumido donde indique su experiencia en haber trabajado en un laboratorio de NBS II. Una vez seleccionado deberá tener abonado el arancel hasta el **15/07/2020**.*

## Pre jornada 14:00 – 18:00 h

Miércoles 12 de agosto: **Microbiología de la cerveza**

Horario	Contenidos	Disertante
14.00 -16.00	Proceso de elaboración. Parámetros de selección de levaduras cerveceras. Condiciones de fermentación.	<b>Lic. Fernando Guillot</b> .
16.00 -16.30	Coffee break	
16.30 -18.00	Microorganismos contaminantes. Control microbiológico en la planta. Reutilización de levaduras.	