



www.inesalud.com

La escuela de
formación online líder
en el sector de la salud



Curso en Micotoxinas en Alimentos

Curso Micotoxinas
Aliment...

[Ver curso en la web](#)

ÍNDICE

1

Sobre
INESALUD

2

Somos
INESALUD

3

Nuestros
valores

4

Metodología
EDAN

5

Alianzas

6

Razones
por las que
elegir
INESALUD

7

Nombre
formación,
datos clave
y titulación

8

Objetivos
y salidas
laborales

9

Temario

10

Becas y
financiación

11

Formas de pago

12

Contacto

SOBRE INESALUD

SUMA CONOCIMIENTO PARA AVANZAR EN SALUD

INESALUD es dedicación, vocación y profesionalidad. Es tender la mano, inyectar ánimo y extraer malestar. O lo que es lo mismo, mejorar la vida de los demás y velar por la calidad de su existencia. Porque no concebimos un sistema que no proteja el bienestar y la salud de sus ciudadanos. Como tampoco entendemos el cuidado del plano físico sin el mental. Por eso, **INESALUD** es conocimiento, atención y compromiso. De ahí que nuestra mejor medicina siempre sea la investigación combinada con la pasión que le ponemos a nuestro trabajo día tras día.

SOMOS INESALUD

INESALUD es un centro de educación online especializado en ciencias de la salud que ofrece formación superior con contenidos de alta calidad e impartidos por docentes reconocidos y en activo.

Gracias a la metodología **EDAN** el alumnado aprende de una forma dinámica y práctica, con contenido exclusivo, actualizado y accesible en cualquier momento o lugar, garantizando la máxima flexibilidad de estudio. Además, la formación es impartida por docentes que trasladan todo su conocimiento y experiencia de forma práctica y aseguran un aprendizaje efectivo y adaptado al entorno laboral.

+ 18 años
formando a especialistas
de la salud

+ de 50.000
estudiantes formados

98%
tasa empleabilidad

NUESTROS VALORES

Compromiso

Somos responsables y estamos comprometidos con la sociedad y con su bienestar. Este deber se materializa en ofrecer una formación de calidad con el objetivo de capacitar a los mejores profesionales sanitarios, preparándolos para hacer frente a las exigencias que demanda el sector de la salud.

Calidad

Nuestra condición es ofrecer un servicio sobresaliente y garantizar la satisfacción del alumnado. Velamos por la excelencia en nuestros procesos, temarios, claustro y oferta formativa. Estamos en constante cambio para responder a las necesidades de los estudiantes y a los avances científicos.

Aplicabilidad

Nuestra misión es ofrecer un modelo de aprendizaje práctico, que desarrolle el potencial del alumnado y sea de aplicación directa en su sector. Somos dúctiles, nos ajustamos a la realidad y entendemos que nuestro objetivo es instruir y preparar a profesionales en el mundo de la salud.

Empatía

La sociedad y su bienestar nos importan. Somos humanos y sensitivos. Nos esforzamos por entender las circunstancias de las personas que nos rodean y aplicamos la escucha activa, captando, comprendiendo y aliviando.

METODOLOGÍA EDAN

La Metodología EDAN es un sistema pedagógico basado en el aprendizaje activo. Esto significa que el alumnado adquiere conocimientos de forma práctica y dinámica, interactuando con otros compañeros del ámbito de la salud y desarrollando su capacidad crítica mediante supuestos reales. Esta metodología se define por ser:

Eficaz

INESALUD ofrece una formación útil y efectiva. La metodología EDAN tiene en cuenta las circunstancias del alumnado y el tiempo del que dispone. Por eso, el profesorado muestra un fiel compromiso con el estudiante e imparte la formación de forma clara y directa, combinando sus objetivos con las necesidades del mercado laboral.

Dinámica

Un aprendizaje interactivo, en un campus dinámico y con recursos multimedia, permite al estudiante profundizar en el contenido y desarrollar su pensamiento crítico de una forma entretenida y enriquecedora. A través de la gamificación y de actividades con supuestos, el alumnado afianza conocimientos y refuerza lo aprendido.

Activa

El alumnado es el protagonista y se potencia que aprenda de forma proactiva y desenvuelta. En este sentido, se persigue que los estudiantes sean participativos y compartan su conocimiento y visión. Para cumplir con este objetivo, se favorece el collaborative learning, trabajando en equipo y compartiendo ideas y opiniones a través de foros.

Nutritiva

La formación de INESALUD se enmarca en el contexto actual de la medicina y los contenidos impartidos están actualizados según las novedades e investigaciones del sector. Los docentes, por su parte, priman una enseñanza aplicada al entorno laboral y se sirven de su experiencia para ofrecer un aprendizaje basado en casos reales.

ALIANZAS

INESALUD ofrece información en salud de la mano de un referente en el sector:



Gracias a esta asociación, el alumnado se forma con los mejores profesionales del sector, en activo y con gran experiencia como docentes y especialistas de la salud. Además, ambas entidades fomentan la investigación y la actualización de prácticas en el entorno de la salud, organizando congresos de forma continuada.



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



Universidad Europea
Miguel de Cervantes



SAN IGNACIO
UNIVERSITY
MIAMI, FL



e-CAMPUS
UNIVERSITY

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESALUD



Contenido de calidad

Diseñado cuidadosamente y actualizado día a día para adaptarse por completo a la realidad laboral del momento.



Oposiciones

Obtén puntos para la bolsa de trabajo gracias a los cursos de formación sanitaria baremables.



Claustro de renombre

Profesores que trabajan en el sector sanitario y están especializados en diferentes áreas de la medicina.



Metodología online

Apostamos por ofrecer estudios online con las herramientas más innovadoras.



Flexibilidad de estudio

Garantizando la calidad y excelencia estés donde estés y sea cual sea el momento en el que decidas estudiar.



Becas y financiación

Benefíciate de nuestro sistema de becas adaptadas a tu perfil y disfruta de nuestras facilidades de financiación.

Curso en Micotoxinas en Alimentos

Para qué te prepara

Este Curso en Micotoxinas en Alimentos te proporcionará los fundamentos sobre las micotoxinas, lo que te ayudará a comprender los riesgos asociados con la contaminación por micotoxinas en los alimentos y cómo abordarlos de manera efectiva. También aprenderás a utilizar métodos de análisis y detección, lo que te prepara para identificar su presencia y evaluar el nivel de contaminación en los productos alimenticios.

Titulación

Este Curso en Micotoxinas en Alimentos te proporcionará los fundamentos sobre las micotoxinas, lo que te ayudará a comprender los riesgos asociados con la contaminación por micotoxinas en los alimentos y cómo abordarlos de manera efectiva. También aprenderás a utilizar métodos de análisis y detección, lo que te prepara para identificar su presencia y evaluar el nivel de contaminación en los productos alimenticios.



Objetivos

- Adquirir un conocimiento sólido sobre que son las micotoxinas. - Identificar las fuentes contaminación. - Desarrollar habilidades para evaluar el riesgo de contaminación. - Conocer y aplicar medidas de control para prevenir, reducir o eliminar la contaminación. - Entender la legislación y regulaciones relacionadas con las micotoxinas.

A quién va dirigido

Este Curso en Micotoxinas en Alimentos está destinados a perfiles que trabajan en la industria alimentaria, estudiantes universitarios de ramas relacionadas con la salud y cualquier persona que esté involucrada en la producción, procesamiento, distribución, regulación o investigación de alimentos, y que busque mejorar su comprensión de las micotoxinas y como manejar los riesgos.

Salidas laborales

En cuanto a las salidas laborales de este Curso en Micotoxinas en Alimentos podrás trabajar en distintos sectores como por ejemplo en la industria alimentaria, laboratorios de investigación o agencias de salud pública, brindando asesoramiento y servicios especializados en seguridad alimentaria, gestión de riesgos y cumplimiento normativo relacionado con estas sustancias en los alimentos.

PARTE 1. GENERALIDADES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN

1. ¿Qué son las micotoxinas?
2. Las micotoxinas en la Historia
 1. - Orígenes
 2. - El fuego de San Antonio y las micotoxinas
 3. - Las brujas de Salem y la implicación de las micotoxinas
 4. - La presencia simultánea de micotoxinas y micotoxicosis en Rusia
 5. - Las micotoxinas en la ficción novelada
3. Referencias bibliográficas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TOXICIDAD Y EVALUACIÓN DE RIESGOS

1. Introducción
2. Toxicidad
3. Evaluación de riesgos
4. Referencias bibliográficas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESPECIES PRODUCTORAS DE MICOTOXINAS

1. Introducción
2. Caracteres utilizados en la identificación de hongos
 1. - Características diferenciales del género *Penicillium*
 2. - Características diferenciales del género *Aspergillus*
 3. - Características diferenciales del género *Fusarium*
3. Métodos utilizados para detectar hongos micotoxígenos
 1. - Métodos basados en la utilización de medios de cultivo diferenciales
 2. - Métodos basados en técnicas cromatográficas
 3. - Métodos basados en técnicas inmunológicas
 4. - Métodos basados en técnicas de análisis del ADN
4. Referencias bibliográficas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FACTORES DETERMINANTES EN LA PRODUCCIÓN DE MICOTOXINAS

1. Introducción
2. Factores que afectan al desarrollo fúngico y a la producción de micotoxinas
 1. - Temperatura
 2. - Actividad de agua
 3. - Influencia del pH
 4. - Sustrato
 5. - Interacciones microbianas
3. Estrategias para el control de la producción de micotoxinas en alimentos
 1. - Fungicidas
 2. - Utilización de variedades resistentes, modificación genética o biocompetición
 3. - Conservantes y antimicrobianos naturales
 4. - Influencia de la atmósfera de almacenamiento
 5. - APPCC

4. Referencias bibliográficas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANÁLISIS DE MICOTOXINAS EN ALIMENTOS

1. Introducción
2. Factores que afectan al desarrollo fúngico y a la producción de micotoxinas
 1. - Temperatura
 2. - Actividad de agua
 3. - Influencia del pH
 4. - Sustrato
 5. - Interacciones microbianas
3. Estrategias para el control de la producción de micotoxinas en alimentos
 1. - Fungicidas
 2. - Utilización de variedades resistentes, modificación genética o biocompetición
 3. - Conservantes y antimicrobianos naturales
 4. - Influencia de la atmósfera de almacenamiento
 5. - APPCC
4. Referencias bibliográficas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TRAZABILIDAD Y DESCONTAMINACIÓN/DETOXIFICACIÓN DE LAS MICOTOXINAS

1. Introducción
2. Control
 1. - Buenas prácticas agrícolas
 2. - Buenas prácticas de almacenaje y manufactura
 3. - Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)
3. Descontaminación y detoxificación
 1. - Métodos físicos
 2. - Métodos químicos
 3. - Métodos biológicos
4. Referencias bibliográficas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS LEGISLATIVOS DE LAS MICOTOXINAS Y NORMATIVA VIGENTE

1. Introducción
2. Principales factores que influyen en el establecimiento de la legislación sobre micotoxinas
 1. - Evaluación del riesgo
 2. - Distribución de la micotoxina en el producto y procedimientos de muestreo
 3. - Métodos de análisis
 4. - Política económica y disponibilidad del alimento
3. Legislación actualmente existente sobre micotoxinas
 1. - Introducción: la encuesta FAO -
 2. - Legislación vigente en la Unión Europea y sus transposiciones a la legislación española
4. Conclusiones
5. Referencias bibliográficas

PARTE 2. MICOTOXINAS EN ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 8. AFLATOXINAS DEL GRUPO B Y G

1. Introducción
2. Características del compuesto
3. Mecanismo de acción
4. Toxicología
 1. - Toxicidad aguda
 2. - Toxicidad crónica
5. Incidencia en alimentos
6. Ingesta diaria
7. Descontaminación/detoxificación
 1. - Métodos físicos
 2. - Métodos químicos
 3. - Métodos biológicos
8. Referencias bibliográficas

UNIDAD DIDÁCTICA 9. AFLATOXINA M1

1. Introducción
2. Características del compuesto
3. Toxicología
 1. - Toxicocinética
 2. - Toxicidad
4. Incidencia en alimentos
5. Ingesta diaria
6. Descontaminación/detoxificación
 1. - Métodos físicos
 2. - Métodos químicos
7. Referencias bibliográficas

UNIDAD DIDÁCTICA 10. OCRATOXINA A

1. Introducción
2. Características del compuesto
3. Toxicología
 1. - Toxicocinética
 2. - Toxicidad
4. Incidencia en alimentos
5. Ingesta diaria
6. Descontaminación/detoxificación
 1. - Métodos físicos
 2. - Métodos químicos
7. Referencias bibliográficas

UNIDAD DIDÁCTICA 11. FUMONISINAS

1. Introducción

2. Características del compuesto
3. Toxicología
 1. - Mecanismos de acción
 2. - Efectos tóxicos.- Efectos sobre el ser humano
4. 3.- Efectos sobre los animales
5. Incidencia en alimentos
 1. - Cereales y derivados
 2. - Cerveza
 3. - Leche
 4. - Alimentos para animales
6. Ingesta diaria
7. Descontaminación/detoxificación
 1. - Métodos físicos
 2. - Métodos químicos
 3. - Métodos biológicos
8. Referencias bibliográficas

UNIDAD DIDÁCTICA 12. PATULINA

1. Introducción
2. Características del compuesto
3. Toxicología
4. Incidencia en alimentos
5. Ingesta diaria
6. Descontaminación/detoxificación
 1. - Métodos físicos
 2. - Métodos químicos
 3. - Métodos biológicos
7. Referencias bibliográficas

UNIDAD DIDÁCTICA 13. ZEARALENONA

1. Características del compuesto
2. Toxicología
 1. - Toxicidad aguda
 2. - Toxicidad crónica
 3. - Efectos en humanos
3. Incidencia en alimentos
 1. - Europa
 2. - África
 3. - Asia
 4. - América
 5. - Oceanía
4. Ingesta diaria
5. Descontaminación/detoxificación
 1. - Métodos físicos
 2. - Métodos biológicos
6. Referencias bibliográficas

UNIDAD DIDÁCTICA 14. DEOXINIVALENOL

1. Introducción
2. Características del compuesto
3. Toxicología
 1. - Toxocinética
 2. - Toxicidad aguda y subaguda
 3. - Mecanismo de toxicidad
4. Incidencia en alimentos
 1. - Cereales
 2. - Harinas y productos elaborados
 3. - Cerveza
5. Ingesta diaria
6. Descontaminación/detoxificación
 1. - Métodos físicos
 2. - Métodos químicos
 3. - Métodos biológicos
7. Referencias bibliográficas

UNIDAD DIDÁCTICA 15. TOXINAS T-2 Y HT-2

1. Introducción
2. Características del compuesto
3. Toxicología
4. Incidencia en alimentos
5. Ingesta diaria
6. Descontaminación/detoxificación
 1. - Métodos físicos
 2. - Métodos químicos
 3. - Métodos biológicos
7. Referencias bibliográficas

UNIDAD DIDÁCTICA 16. CITRININA

1. Introducción
2. Características del compuesto
3. Toxicología
4. Incidencia en alimentos
5. Descontaminación/detoxificación
6. Referencias bibliográficas

UNIDAD DIDÁCTICA 17. MONILIFORMINA

1. Introducción
2. Características del compuesto
3. Toxicología
4. Incidencia en alimentos
5. Descontaminación/detoxificación
 1. - Métodos físicos
 2. - Métodos químicos

3. - Métodos biológicos
6. Referencias bibliográficas

UNIDAD DIDÁCTICA 18. ÁCIDO CICLOPIAZÓNICO

1. Introducción
2. Características del compuesto
3. Toxicología
4. Incidencia en alimentos
5. Ingesta diaria
6. Descontaminación/detoxificación
7. Referencias bibliográficas

UNIDAD DIDÁCTICA 19. OTRAS MICOTOXINAS

1. Introducción
2. Micotoxinas del género *Alternaria*
 1. - Alternariol
 2. - Ácido tenuazónico
 3. - Altertoxina I-III
3. Micotoxinas del género *Aspergillus*
 1. - Ácido kójico
 2. - Esterigmatocistina
4. Micotoxinas del género *Claviceps*
5. Micotoxinas del género *Fusarium*
 1. - Beauvericina
 2. - Butenólido
 3. - Diacetoxiscirpenol
 4. - FusarenonaX
 5. - Fusaproliferina
 6. - Fusarina C
 7. - Fusarocromanona
 8. - Monoacetoxiscirpenol
 9. - Neosolaniol
 10. - Sambutoxina
6. Micotoxinas del género *Penicillium*
 1. - Ácido penicílico
 2. - Ácidos secalónicos
 3. - Citreoviridina
 4. - Luteosquirina
 5. - Penitremos
 6. - Roquefortina
 7. - Rubratoxinas
 8. - Rugulosina
 9. - Toxina islandi
 10. - Toxina PR
 11. - Xantomegnina
7. Micotoxinas de otros géneros
 1. - Ácido bisoclámico
 2. - Ácido 3-nitropropiónico

8. Referencias bibliográficas

BECAS Y FINANCIACIÓN

Consulta nuestro programa completo de becas en la web

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DISCAPACIDAD

20% Beca
para profesionales,
sanitarios,
colegiados/as



FORMAS DE PAGO



Tarjeta de crédito



PayPal

 bizum

Bizum

amazon pay

Amazon Pay



PayU

Matricúlate en cómodos plazos sin intereses. Fracciona tu pago con la garantía de:



innovapay

Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin intereses.



¿Te ha parecido interesante esta formación?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

Llámadme gratis

¡Matricularme ya!

¿Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO

EDUCA EDTECH, C.P. 18.200, Maracena (Granada)

Telf.: 958 050 746

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h

Sábados: 10:00 a 14:00h

"¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!"

