



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Curso en Micotoxinas en Alimentos





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | **Somos
INESALUD**

2 | **Rankings**

3 | **Alianzas y
acreditaciones**

4 | **By EDUCA
EDTECH
Group**

5 | **Metodología
LXP**

6 | **Razones por
las que
elegir
INESALUD**

7 | **Financiación
y Becas**

8 | **Métodos de
pago**

9 | **Programa
Formativo**

10 | **Temario**

11 | **Contacto**

SOMOS INESALUD

INESALUD es una **institución educativa online** imprescindible para profesionales sanitarios que ansían conocimiento. Ofrecemos una **plataforma donde adquirir nuevas habilidades y actualizarse sin límites de tiempo o espacio**. Nuestro enfoque más valioso está en la **cercanía entre docentes y alumnos**, creándose así, un vínculo especial que trasciende las barreras virtuales

Dedicación, vocación y profesionalidad son atributos que reflejan a la perfección nuestro persistente objetivo por dar respuesta a la dinámica del sector. Proporcionamos a nuestros estudiantes una experiencia educativa comprometida, interactiva y de apoyo para que puedan enfrentarse a los desafíos del campo de la salud y desarrollarse como profesionales competentes y empáticos.

Más de
18
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



Suma conocimiento
para avanzar en salud



QS, sello de excelencia académica
INESALUD: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE INESALUD

INESALUD es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online.

Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



[Ver en la web](#)

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



e-CAMPUS
UNIVERSITY



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



SAN IGNACIO
UNIVERSITY
MIAMI, FL



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA



UCAV
www.ucavila.es



udima
UNIVERSIDAD A DISTANCIA
DE MADRID



Universidad Europea
Miguel de Cervantes

BY EDUCA EDTECH

INESALUD es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



METODOLOGÍA LXP

La metodología EDUCA LXP permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar dónde, cuándo y cómo quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESALUD



1. CONTENIDO DE CALIDAD

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



2. OPOSICIONES

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



3. METODOLOGÍA ONLINE

Apostando claramente por la inmediatez y la adaptabilidad requeridas en este nuevo paradigma educacional.



4. CLAUSTRO DE RENOMBRE

Profesores que trabajan en el sector sanitario.



5. FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO

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



6. BECAS Y FINANCIACIÓN

Benefíciate de las mejores becas y de un fácil sistema de financiación.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster 100 % sin intereses y disfruta de las becas disponibles.
¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



Solicitar información

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



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



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)

Curso en Micotoxinas en Alimentos



DURACIÓN
200 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

Titulación expedida por INESALUD, centro especializado en formación sanitaria



Descripción

Las micotoxinas constituyen uno de los peligros sanitarios que pueden afectar a los cereales y sus

Ver en la web

productos derivados, lo que puede llegar a afectar a una gran proporción de población que lo consume, ya que es la base de la alimentación de numerosas dietas, como la mediterránea. Por otro lado, la presencia de micotoxinas puede afectar la calidad de los alimentos, tanto en términos de seguridad como de características organolépticas. Con este Curso en Micotoxinas en Alimentos podrás comprender la naturaleza, toxicidad y formas de control de estas sustancias, y con ello contribuir a proteger la salud pública al garantizar la seguridad de los alimentos. Además, conocerás la legislación que regula los niveles de micotoxinas permitidas.

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.

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.

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.

TEMARIO

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. - Alvertoxina 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

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinova.com

 www.euroinova.com

Horario atención al cliente

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

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España    
Latino America  
Reública Dominicana  

Ver en la web

 inesalud

 By
EDUCA EDTECH
Group