



Ministerio de Cultura y Educación
 Universidad Nacional de San Luis
 Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias
 Departamento: Ciencias Agropecuarias
 Área: Básicas Agronomicas

(Programa del año 2015)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
Microbiología General	Ing. en Alimentos	Ord.C .D.02 3/12	2015	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
---------	---------	-------	------------

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
Hs	1 Hs	1 Hs	2 Hs	4 Hs

Tipificación	Periodo
B - Teoria con prácticas de aula y laboratorio	2° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
10/08/2015	20/11/2015	60	15

IV - Fundamentación

Es una asignatura importante, ya que proporciona los contenidos básicos de identificación de los principales grupos de microorganismos que afectan a los distintos alimentos.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

- Que el alumno sea capaz de tomar conciencia de la existencia del mundo microbiano, en el ámbito industrial.
- Proporcionar los conocimientos básicos de Microbiología General y poder aplicarlos, en la identificación de los principales grupos de microorganismos de interés en relación con los alimentos.

VI - Contenidos

TEMA 1.

MICROBIOLOGÍA: Concepto general. La importancia de los microorganismos en la naturaleza, breve reseña Histórica. Posición sistemática de los microorganismos.

TEMA 2.

BACTERIAS: Formas, composición química, fisiología. Estructura, región nuclear, pared celular membrana celular, capsula, capa mucosa, endospora (proceso de germinación).

TEMA 3.

NUTRICION MICROBIANA: Compuestos de carbono, nitrógeno, oxígeno, hidrógeno y oligoelementos. Factores de

crecimiento. Captación de nutrientes por la célula. Cultivo de microorganismos. Distintos tipos de medios de cultivos. Conservación de medios.

TEMA 4.

REPRODUCCIÓN Y CRECIMIENTO: Formas de reproducción. Crecimiento microbiano. Técnicas para determinar el crecimiento: métodos directos e indirectos.

TEMA 6.

COLORACIÓN: Coloración de Gram. Endosporas. Observación de cápsula.

TEMA 7.

INFLUENCIAS DE FACTORES AMBIENTALES SOBRE LOS MICROORGANISMOS: Efecto de pH, presión osmótica y actividad de agua.

Efecto de temperatura: esterilización y pasteurización.

Radiaciones. Compuestos químicos antimicrobianos y mecanismos de acción.

TEMA 7.

HONGOS: Hongos uni y pluricelular: estructura y fisiología.

Reproducción e importancia industrial.

TEMA 8.

VIRUS: Propiedades generales, estructura y composición. Bacteriófagos. Ciclo lítico y lisogénico.

TEMA 9.

MICROORGANISMOS INDICADORES DE CALIDAD, ALTERANTES Y PATÓGENOS.

Carnes: Principales contaminaciones microbianas, alteraciones y conservación.

TEMA 10.

Pescado: Principales contaminaciones microbianas alteraciones y conservación.

TEMA 11.

HUEVOS: Principales contaminaciones microbianas, alteraciones y conservación.

HARINAS Y CEREALES: Principales contaminaciones microbianas, alteraciones y conservación.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

- 1.-Esterilización. Presentación y preparación del material utilizado en microbiología.
- 2.-Preparación de medios de cultivos.
- 3.-Siembra y aislamiento.
- 4.-Estudio de colonias.
- 5.-Observación de microorganismos en fresco y previa coloración.
- 6.-Análisis microbiológico de carne.

VIII - Regimen de Aprobación

Realización y aprobación del 100% de los trabajos Prácticos.

Evaluación de un cuestionario escrito u oral antes de cada T.P.

Presentación de informes de laboratorio.

Se tendrá derecho a recuperar los T.P con el 80% de asistencia.

Se contemplan dos evaluaciones parciales con los contenidos teóricos-práctico. cada parcial tiene dos recuperaciones.

Se aprueba con el 70%.

La regularización está condicionada a la aprobación de todos los T.P y evaluaciones parciales y seminarios

Examen final oral según este programa.

IX - Bibliografía Básica

- [1] [1] 1. Brock, Thomas y Madigan, Michael. 2004. Microbiología de los Microorganismos. Editorial Printice Hall Hispanoamericana. México.
- [2] [2] 2. Bu. Lock, Jhon y Kristianse, Blorn. 1989. Biotecnología Básica.
- [3] [3] 3. Collin, C y Lyne Patrica. 1989. Métodos Microbiológicos. Editorial Acribia.
- [4] [4] 4. García Garibay, Mariano, 1999. Biotecnología Alimentaria.
- [5] [5] 5. Apuntes de Microbiología General. Núñez Silvia.1999.

- [6] [6] 6. Doyle.,Beachat.,Montville. 2001. Microbiología de los Alimentos.Editorial Acribia.
[7] [7] 7. Mossel., Moreno., Struik. 2003 Microbiología de los Alimentos.Segunda edición. Editorial Acribia.
[8] [8] 8. Diane,R.,Willian,H.2000. Microbiología Práctica de los Alimentos. Editorial. Acribia.

X - Bibliografía Complementaria

- [1] [1] [1] Wainwright, M. 1995. Introducción a la Biotecnología de los Hongos. Editorial Acribia.
[2] [2] [2] Frazier. W. C, Westhoff,D.C. Microbiología de los Alimentos. Editorial Acribia.

XI - Resumen de Objetivos

Permitir que el alumno tome conciencia de la existencia del mundo microbiano y su importancia en el ámbito sanitario e industrial, para lo cual debe aprender unas series de medidas, que serán desarrolladas en el curso.

XII - Resumen del Programa

Posición sistémica de los microorganismos.
Bacterias: estructura y funciones, reproducción , crecimiento, nutrición y metabolismo.
Medios de cultivos, siembra, coloraciones y pruebas metabólicas.
Hongos, estructura y fisiología.Propiedades generales de los virus.
Microorganismos de Carnes, pescados,huevos, cereales y harinas.

XIII - Imprevistos

XIV - Otros