



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Química Bioquímica y Farmacia
Departamento: Química
Area: Tecnología Química y Biotecnología

(Programa del año 2017)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
MICROBIOLOGIA Y PARASITOLOGIA	LIC. EN NUTRICIÓN	RM N° 1861/ 11	2017	1° cuatrimestre
ALIMENTARIAS				

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
CALVENTE, VIVIANA EDITH	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
LAMBRESE, YESICA SABRINA	Auxiliar de Práctico	A.1ra Semi	20 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
Hs	Hs	Hs	Hs	5 Hs

Tipificación	Periodo
C - Teoria con prácticas de aula	1° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
13/03/2017	23/06/2017	15	80

IV - Fundamentación

Los contenidos del presente plan están orientados a la integración específica de esta disciplina en la formación del licenciado en Nutrición, a fin de que habiendo alcanzado los objetivos el alumno pueda: Controlar los riesgos de contaminación en los sitios en que se preparan alimentos (comedores, sanatorios, empresas, fábricas). Además le proporcionará las bases para supervisar, educar y asesorar sobre la higiene y seguridad en alimentación de individuos y/o poblaciones pudiendo integrar grupos interdisciplinarios junto a otros profesionales de la salud y biotecnología.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Los objetivos del curso son:

Lograr que el alumno adquiera los conocimientos básicos de la Microbiología: descripción y clasificación de los microorganismos, su metabolismo y nutrición, hasta el crecimiento microbiano y su control.

Tener conocimiento de los principales grupos de patógenos alimentarios.

Estos conceptos básicos son luego aplicados al control de organismos patógenos en los alimentos, a las prácticas seguras en su manipulación, limpieza y desinfección.

Así mismo , se pretende que el alumno tenga noción del uso de los microorganismos beneficiosos en la preparación de alimentos fermentados.

VI - Contenidos

Tema 1: Microbiología: Definición, ramas, historia. Nomenclatura y clasificación de los microorganismos. Célula procariota y célula eucariota. Bacterias y Arqueobacterias. Hongos, Algas, y Protozoos. Estructura. Reproducción. Características de virus, viroides y priones. Los microorganismos en la naturaleza. Conceptos de ecología microbiana. Impacto de los microorganismos en las actividades del hombre.

Tema 2: Requerimientos nutricionales de los microorganismos. Composición química de la célula. Macronutrientes. Micronutrientes. Factores de crecimiento. Factores de producción. Clasificación en función de la fuente de carbono y energía. Requerimientos ambientales. Medios de cultivo. Clasificación y uso.

Tema 3: Crecimiento de los microorganismos y de las poblaciones. Curva de crecimiento microbiano. Efecto de los factores ambientales sobre el crecimiento microbiano: temperatura, pH, disponibilidad de agua y oxígeno. Sustancias inhibitoras. El alimento como sustrato microbiano: parámetros intrínsecos y extrínsecos.

Tema 4: Parásitos transmitidos por alimentos. Protozoos. Vermes planos. Vermes redondos. Clasificación, orden, familia, especie. Ciclo de vida. Mecanismo de transmisión. Patogenia. Principales enfermedades de origen viral transmitidas por alimentos.

Tema 5: Control del crecimiento microbiano. Esterilización. Esterilidad comercial. Tyndalización, pasteurización y UAT. Desinfectantes y antisépticos. Fuentes de contaminación. Contaminación cruzada. Prevención de la contaminación microbiana. Control microbiológico en los alimentos. Temperaturas elevadas y bajas, irradiación, modificación de la actividad de agua, cambios en el pH. Uso de conservantes y atmósferas modificadas. Alimentos deshidratados y enlatados.

Tema 6: Limpieza y desinfección. Definiciones. Tipos de suciedad. Importancia de los Biofilms en la industria alimentaria. Sanitización. Procedimientos operativos estandarizados de sanitización (POES). Inocuidad, definición, factores que la afectan. Microorganismos Indicadores de calidad e inocuidad de los alimentos. Grupos bacterianos de interés. Control de plagas, principales plagas en la industria de alimentos, manejo integrado de plagas (MIP).

Tema 7: Microorganismos alterantes y patógenos. Microbiología del Agua. Microbiología de carnes, pescados, huevos, cereales, harinas y derivados. Clasificación de los alimentos según riesgo. Efecto de los microorganismos en el deterioro de los alimentos. Enfermedades transmitidas por Alimentos (ETAs). Concepto de intoxicación y toxiinfección. La transmisión fecal-oral. Toxinas Bacterianas y Micotoxinas: Condiciones de formación en alimentos. Principales grupos. Patogenia.

Tema 8: Microorganismos Beneficiosos. Microbiología Industrial. Metabolitos primarios y secundarios. Producción de alimentos por fermentación microbiana. Las levaduras en la industria alimentaria. Fermentación láctica, alcohólica y acética. Prebióticos. Probióticos.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Trabajos Prácticos de Aula:

TP 1: Bioseguridad. La seguridad en el Laboratorio de Microbiología. Clasificación de los microorganismos según riesgo. Premisas Básicas de un laboratorio de Microbiología de Alimentos. Cuestionario a Resolver

TP 2: La célula microbiana: Características, nutrición y crecimiento microbiano. Medios de cultivo. Métodos básicos de laboratorio. Cuestionario a resolver.

TP 3: Principales enfermedades parasitarias transmitidas por alimentos en Argentina. Epidemiología. Trabajo de investigación.

TP 4: Microbiología del Agua. Análisis microbiológico de agua de red. Requisitos del CAA. Cuestionario a resolver.

TP 5: Especies microbianas de interés. Enfermedades transmitidas por alimentos. Seminarios.

VIII - Regimen de Aprobación

Régimen promocional: el alumno deberá tener el 60 % de asistencia a las clases teóricas y el 80% de asistencia a los trabajos prácticos de aula y completar el 100% de aprobación antes de los exámenes parciales. Serán 2 (dos) exámenes parciales y un examen integrador al final. Los exámenes se aprueban con un mínimo de 7 (siete) puntos.

Régimen regular: el alumno deberá tener el 50% de asistencia a los trabajos prácticos de aula y 100% de aprobación antes de los 2 (dos) exámenes parciales. Los exámenes parciales se aprueban con un mínimo de 7 (siete) puntos. Cada examen parcial podrá ser recuperado dos veces.

El curso se podrá rendir con carácter libre.

IX - Bibliografía Básica

[1] 1. Madigan Michael et all. 2009. "Brock biología de los microorganismos". 12a. ed. Madrid : Pearson Addison Wesley.

[2] 2. Gerard J. Tortora, Berdell R. Funke, Christine L. Case. 2007. "Introducción a la microbiología" Editorial Médica Panamericana, Bs As.

[3] 3. Jay, James. 2002. "Microbiología Moderna de los Alimentos". 4 ed. Editorial Acribia. Zaragoza. España.

[4] 4. Frazier, W.C.; Westhoff, D.C 2000. "Microbiología de los alimentos". 4 ed. Editorial Acribia. Zaragoza. España.

[5] 5. Yousef A y Carlston C .2006."Microbiología de los alimentos: Manual de Laboratorio". Ed. Acribia. España.

[6] 6. Romero Cabello, Raúl. 2007. "Microbiología y parasitología humana: bases etiológicas de las enfermedades infecciosas y parasitarias. 3a. ed. / Buenos Aires; México: Editorial Médica Panamericana.

[7] 7. Atias Antonio.1998. Parasitología Médica. : Mediterráneo, Santiago [Chile] ISBN: 9562201554

[8] 8. Bu Lock, John y Kristiansen, Bjorn. 1991. "Biotecnología Básica". Editorial Acribia. Zaragoza, España.

[9] 9. Lee, Byrong H. Fundamentos de Biotecnología de los Alimentos. Parte I, "Fundamentos de microbiología". Ed. Acribia S.A. 2000.

[10] 10. Crueger Wulf y Crueger Anneliese. 1993. "Biotecnología: manual de Microbiología Industrial". 3 ed. Editorial Acribia. Zaragoza, España.

X - Bibliografía Complementaria

[1] 1. Collins, C y Lyne Patricia. 1989. "Métodos Microbiológicos" Quinta Edición. Editorial Acribia. Zaragoza, España.

[2] 2. Scriban, Rene. 1985. "Biotecnología". Editorial El manual Moderno. México

[3] 3. Lehninger, A. L. Bioquímica. Cap. 3: "Biomoléculas y células". Ed. Omega. 1983.

[4] 4. R. Barkai-Golan y N. Paster. "Mycotoxins in Fruits and Vegetables". First Ed. Academic Press. USA. 2008.

[5] 5. Vanaclocha y J. Requena. 1999. "Procesos de conservación de los alimentos". Coedición. Ediciones. Mundi-Prensa. España.

[6] 6. Niño, Flavio; et al. 1981. Guía de Trabajos Prácticos de Parasitología. 4° Ed. López Libreros. Bs. As. Argentina.

XI - Resumen de Objetivos

Lograr que el alumno adquiera conocimientos básicos de microbiología, enfermedades transmitidas por alimentos y uso de microorganismos en la industria alimentaria.

XII - Resumen del Programa

Contenidos mínimos: La Microbiología. Clasificación de los microorganismos. Procariotas. Eucariotas: Hongos, Algas, y Protozoos. Requerimientos nutricionales de los microorganismos. Factores de crecimiento. Factores de producción.

Crecimiento de los microorganismos. Control del crecimiento microbiano. Control microbiológico en la industria alimentaria.

Fuentes de contaminación de los alimentos. Microorganismos indicadores de calidad e inocuidad de los alimentos. Microorganismos indicadores de contaminación, alterantes y patógenos. Microorganismos productores de toxinas y microorganismos infectivos. Microorganismos beneficiosos. Microbiología de carnes, pescados, huevos, cereales, harinas y derivados. Alimentos deshidratados y alimentos enlatados. Parásitos: clasificación, orden, familia, especie. Ciclo de vida. Mecanismo de transmisión. Patogenia.

XIII - Imprevistos

--

XIV - Otros

--