

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

(Programa del año 2018) (Programa en trámite de aprobación) (Presentado el 14/09/2018 15:34:08)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan Año	Período
		C.D.	
Microbiología de Alimentos	Brom.	N°00 2018	2° cuatrimestre
		8/11	

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
NUÑEZ, SILVIA NILDA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
1 Hs	2 Hs	1 Hs	2 Hs	6 Hs

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

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
06/08/2018	16/11/2018	15	90

IV - Fundamentación

Es una asignatura importante, ya que proporciona los conocimientos básicos, necesarios para la dentificación de los principales grupos de microorganismos que están en relación con los alimentoss

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

- 1.- Que el alumno sea capaz de tomar conciencia de la existencia del mundo microbiano en el ámbito industrial.
- 2.- Proporcionar conocimientos básicos de Microbiología General y poder aplicarlos en la identificación de microorganismos de interés en los alimentos.
- 3.- Identificar los puntos Críticos de riesgo microbiológico.

VI - Contenidos

TEMA 1.

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

TEMA 2.

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 cultivosTEMA 3..

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

TEMA 4.

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 5.

SIEMBRA Y TRANSPLANTE.: distintos métodos de siembra, Siembra por agotamiento. Placa vertida. Siembra por difusión. Incubación de microorganismos aerobios y anaerobios.. Observación de colonias.

TEMA 6.

Observación de microorganismos. : Observación en fresco y previa coloración. Coloración de Gram, Coloración de Esporas y observación de cápsula. Pruebas metabólicas

TEMA 7.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS RELETIVOS A LOS ALIMENTOS: Objetivo de Inocuidad de los Alimentos (OIA) y Objetivos de rendimiento, (OR). Aplicación , propósito: HACCP. Concepto , aplicación, funcionamiento (siete principios básicos). Ventajas. Costos. Capacitación. Plan de Muestreo. Métodos análiticos. Documentación.

TEMA 8

MICROORGANISMOS INDICADORES DE CALIDAD: Aterantes y Patógenos. Enfermedades transmitidas por los alimentos. Generalidades. Intoxicaciones e Infecciones . Agentes contaminantes. Transmisión. Reservorio. Principales infecciones bacterianas y alimentos implicados. Alimentos de mayor riesgo en la Salud Pública. Indicadores. TEMA 9.

HONGOS Y LEVADURAS QUE AFECTAN A LOS ALIMENTOS: Micotoxinas: Aflatoxinas: efectos biológicos.

Micotoxinas. Alcaloise del cornezuelo. Toxinas fusariales. Ocratoxinas. Las toxina del arroz amarillo.

Tema 10

Carnes: Principales contaminaciónes microbianas, alteraciones y conservación.

Pescado: Principales contaminaciónes microbianas, alteraciones y conservación.

TEMA 11

HUEVOS: Principales contaminaciónes microbianas, alteraciones y y conservación.

HARINAS Y CEREALES: Principales contaminaciónes microbianas,

alteraciónes y conservación.

TEMA 12.

HORTLIZAS Y FRUTAS: principales alteraciones por hongos y bacteras. Control de la alteración.

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 los microorganismos en fresco y previa coloración.
- 6.-Pruebas metabólica de identificación.
- 7.-Análisis microbiológico de leche.

VIII - Regimen de Aprobación

Realización y aprobación del 100% de los trabajos Prácticos. de aula y laboratorio.

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 teorícos-prácticos. 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 según este programa.
No se acepta rendir libre.
IX - Bibliografía Básica
[1] 1. Brock, Thomas y Madigan, Michael. 2000. Microbiología. Editorial Printice Hall Hispanoamericana. México.
[21.2. Bu. Lock, Jhon v Kristianse, Blorn, 1989, Biotecnología Básica.

- [3] 3. Collin, C y Lyne Patrica. 1989. Métodos Microbiológicos. Editorial Acribia.
- [4] 4. García Garibay, Mariano, 1999. Biotecnología Alimentaria.
- [5] 5. Apuntes de Microbiología General. Núñez Silvia.2016.
- [6] 6. Doyle, Beachat, Montville. 2003. Microbiología de los Alimentos. Editorial Acribia.
- [7] 7. Mossel., Moreno., Struik. 2003 Microbiología de los Alimentos. Segunda edición. Editorial Acribia.
- [8] 8. Forsythe y Hayes. P.R.1999. Higiene, de los Alimentos. Microbiología y HACCP. Segunda edición. Editorial Acribia.

X - Bibliografia Complementaria

- [1] 1. Wainwright, M. 1995. Introducción a la Biotecnología de los Hongos. Editorial Acribia.
- [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 los alimentos, para lo cual debe aprender a desarrollar una serie de medidas, que serán desarrolladas en el curso

XII - Resumen del Programa

Bacterias: estructura y funciones, reprodución, crecimiento, nutrición y metabolismo.

Medios de cultivos, siembra, coloraciones. Principios y Directrices para la aplicación de Criterios Microbiológicos relativos a los Alimentos. Microorganismos indicadores de Calidad. Hongos: Micotoxinas. Microorganismos de Carnes, pescados, huevos, cereales, harinas.hortalizas y frutas

XIII - Imprevistos		
XIV - Otros		

ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA		
	Profesor Responsable	
Firma:		
Aclaración:		
Fecha:		