

PROGRAMA

UNIDAD CURRICULAR OPTATIVA

INTRODUCCIÓN AL LABORATORIO PARA EL CONTROL MICROBIOLÓGICO EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Ubicación en el Mapa Curricular: semestre par

Modalidad de dictado: teórico/práctico

Créditos: 3

Carga horaria: 30 hs, 8 horas teóricas y 22 prácticas.

Unidad Académica responsable: UADA

Docente/s responsable/s: Lucía de Oliveira

Equipo docente: Laura Gross, docente a confirmar, Lucía de Oliveira

Recomendaciones de conocimientos previos: relativos a Microbiología Alimentaria.

Objetivo General: Capacitar a estudiantes en el desarrollo de técnicas básicas de análisis de alimentos, superficies y aguas en el Laboratorio de Microbiología de los Alimentos de la Escuela de Nutrición.

Objetivos Específicos:

- Conocer las técnicas básicas para el análisis microbiológico desde la toma de muestra, preparación de material, sembrado, lectura e interpretación de resultados.
- Adquirir conocimientos sobre el tipo de materiales y reactivos de laboratorio para el análisis microbiológico de las muestras de alimentos, agua y superficies.
- Interpretar los resultados de análisis y tomar decisiones en consecuencia.

Contenidos Temáticos:

- Introducción al laboratorio microbiológico. Normas básicas de seguridad. Descripción de equipos.
- Preparación de material y medios de cultivo para su esterilización.
- Esterilización de materiales y medios de cultivo.
- Toma de muestras de alimentos, superficies y agua para su análisis microbiológico.
- Análisis microbiológicos de referencia.
- Lectura e Interpretación de resultados de análisis microbiológicos.
- Buenas prácticas de laboratorio.

Metodologías de enseñanza: Clases teóricas presenciales - Clases prácticas presenciales en laboratorio.

Metodologías de Evaluación: Trabajo final escrito.

Acreditación: asistencia al 80 % de las instancias (6 clases de 8)

Bibliografía:

Cátedra de Microbiología – Facultad de Química; “Guía Curso Práctico”; 2021. Versión digital.

UADA - Escuela de Nutrición; MN-LAB.M.A.-001 Introducción al Laboratorio de Microbiología de los Alimentos v0.0; 2022.

UADA - Escuela de Nutrición. Documentos elaborados por el Laboratorio de Microbiología de los Alimentos; v0.0; 2022.

Marambio E. 1998. “Manual de técnicas microbiológicas para alimentos y aguas”; Ed. Andros; Chile.

Werner B., Armanetti E. 1990. Medios de cultivos en Microbiología General; División Publicaciones y Ediciones de la Udelar; Uruguay.

da Silva, Neusely & Taniwaki, Marta & Junqueira, Valéria & Silveira, Neliane & Okazaki,
Margarete & Gomes, Renato. 2018. Microbiological Examination Methods of Food
and Water: A Laboratory Manual, 2nd Edition. 10.1201/9781315165011.