

TÉCNICO SUPERIOR EN BROMATOLOGÍA
PROGRAMA DE MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TERCER AÑO – Vigente a partir del 2008

1. CONTENIDOS:

UNIDAD I: CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS MICROORGANISMOS DE LOS ALIMENTOS.

Células procariotas y eucariotas generalidades en la organización y funciones.

Célula bacteriana: clasificación, estructura y morfología: estructuras esenciales, intracitoplasmáticas y accesorias. Clasificación por su forma y agrupaciones. Crecimiento y fases de multiplicación de las bacterias. . Cambios morfológicos durante la esporulación de las bacterias. Características de las esporas y su importancia en la transmisión de enfermedades alimentarias.

Hongos: mohos y levaduras relacionados con los alimentos: características generales, formas de reproducción. Virus generalidades. Taxonomía: generalidades.

Concepto de metabolismo catabólico y anabólico. Degradación y síntesis de macromoléculas. Generalidades de genética bacteriana, mutantes e ingeniería genética.

Nutrición: generalidades, macronutrientes y micronutrientes. Factores de crecimiento. Absorción de nutrientes. Factores físicos y químicos que afectan la estabilidad de los alimentos: contenido acuoso, presión osmótica, presencia o ausencia de oxígeno, acidez, temperatura y la composición química

Destrucción de microorganismos. Esterilización: Métodos físicos: calor, filtración, radiaciones. Métodos químicos: agentes antimicrobianos. Desinfecciones, antisépticos. Bacteriostáticos y bactericidas. Fungistáticos y fungicidas. Esterilización total y parcial.

UNIDAD II: METODOS MICROBIOLOGICOS

Medios de cultivo: definido, selectivos, diferenciales, selectivos-diferenciales y de enriquecimiento. Factores intervinientes en el desarrollo: temperatura, pH, potencial de oxido reducción, a_w , nutrientes inhibidores. Siembra y aislamiento. Coloraciones

Toma de muestra, homogeneización y dilución. Siembra y aislamiento. Coloraciones. Recuentos y determinación de bacterias.

UNIDAD III: MICROORGANISMOS IMPORTANTES EN LA MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.

Microorganismos indicadores entéricos: grupo coliformes, coliforme fecal, *Escherichia coli*, *Enterobacteriaceae*, *Streptococcus* fecales, *Clostridium sulfito reductores*. Características de los microorganismos de origen fecal. Indicadores de origen no fecal: flora aerobia mesófila, flora anaerobia, flora psicrótrófica, *Staphylococcus*.

Bacterias patógenas en alimentos: *Salmonella* spp, *Shigella* spp, *Escherichia coli* spp, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*. *Campylobacter*. *Listeria monocytogenes*.

UNIDAD IV: CONSERVACION Y CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS.

Conservación de los alimentos. Fundamentos microbiológicos. Procedimientos de conservación. Contaminación inicial de las materias primas y asepsia. Efectos de los procesos de conservación sobre la flora microbiana. Significado sanitario e higiénico de la flora sobreviviente.

Contaminación y alteración de los distintos tipos de alimentos. Cereales y productos derivados. Azúcares y productos derivados. Frutos y Hortalizas. Carnes y productos derivados. Huevos. Pescados y mariscos. Leche y productos lácteos. Alimentos diversos. Alimentos enlatados. Aguas empleadas en la industria alimentaria y para consumo.

TRABAJOS PRACTICOS DE LABORATORIO

Observaciones de diversos microorganismos con microscopio óptico.

Coloración de Gram y coloración de esporas.

Preparación de medios de cultivo

Esterilización de medios de cultivo, material de vidrio y otros materiales de laboratorio

Técnicas de siembras para obtención de cultivos puros.

Identificación de microorganismos aislados. Marchas analíticas de pesquisa de patógenos específicos en alimentos

Determinación del número de microorganismos en un determinado alimento

2. BIBLIOGRAFÍA:

- W.C. Frazier; D.C. Westhoff. Microbiología de los alimentos. Ed. Acribia 2003
- D.A.A. Mossel; B. Moreno; C.B. Strnijk. Editorial Acribia 2006
- I.C.M.S.F. Microorganismos de los alimentos. Ed. Acribia (2 Tomos), 2000.
- I.C.S.M.F. Ecología microbiana de los alimentos. Ed Acribia (2 Tomos)
- Roger Y Stanier y otros. Microbiología. 2da ed. Editorial Reverté, 1996.