

Expte N° 1.155.581/3

BUENOS AIRES, 30 de octubre de 2001

VISTO las presentes actuaciones elevadas por los Señores Profesores Alejandro SILVESTRE e Irma SOMMERFELT, y

CONSIDERANDO:

Que por Resolución (CS) N° 5521/01 se aprueba el Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Gestión de Agroalimentos.

Que por Resolución (CD) Nro. 1598/01 se encomienda a los docentes encargados del dictado de las asignaturas Química de Agroalimentos y Microbiología de Agroalimentos.

Lo aconsejado por la Comisión de Enseñanza.

Lo acordado por este Cuerpo, por unanimidad, en su sesión del día de fecha (Acta Nro. 80).

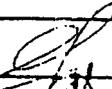
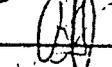
Por ello y en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 113° del Estatuto Universitario

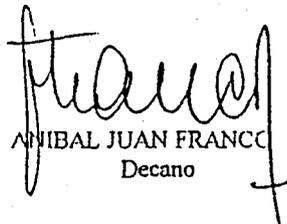
EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
Resuelve:

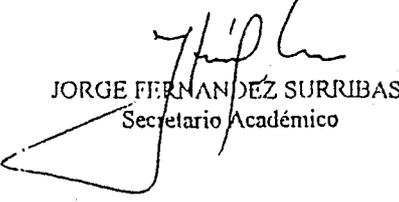
ARTICULO 1°.- Aprobar los programas de las asignaturas "Química de Agroalimentos" y "Microbiología de Agroalimentos" correspondiente a la Licenciatura en Gestión de Agroalimentos. -----

ARTICULO 2°.- Regístrese, comuníquese y pase a la Secretaría Técnica a sus efectos.-----

RESOLUCION (CD) N° 1649/01

D.C.D.
ama.




ANIBAL JUAN FRANCO
Decano


JORGE FERNANDEZ SURRIBAS
Secretario Académico

Cantidad de horas: 48h

Curso compartido entre las Facultades de Veterinaria y Agronomía

1.

OBJETIVOS:

- Introducir a los alumnos en la ecología microbiana de los alimentos.
- Determinar la calidad y la inocuidad microbiológica de los alimentos.
- Relacionar los efectos de los microorganismos sobre el deterioro y transmisión de enfermedades.
- Conocer las técnicas microbiológicas en el análisis de los alimentos.
- Interpretar la Legislación Alimentaria vigente aplicada al análisis microbiológico de los alimentos.

2.

METODOLOGÍA:

- Carga horaria: 1 clase semanal de 3 horas cada una durante 16 semanas.
- Modalidades de las clases: teórica-prácticas.
Las clases se dividen en dos partes una introducción teórica con participación de los alumnos previa lectura de guías o la bibliografía recomendada, y luego una parte práctica
- Condición de regularidad : al menos el 75% de presentismo a las clases teórico-prácticas y aprobación de los parciales.
- Condición de promoción: al menos el 80% de presentismo a las clases teórico-prácticas y aprobación de los parciales con al menos 8 puntos cada parcial.
- Evaluación : dos evaluaciones parciales (con un recuperatorio) y un examen final .

3.

CONTENIDOS MINIMOS

Unidad 1

Microbiología de alimentos, su evolución.

Factores especiales relacionados con la microbiología de alimentos. Relación de la estructura celular de los microorganismos y el ecosistema en alimentos en general (alimentos de origen animal y vegetal).

Unidad 2

Principios que influyen en el crecimiento, supervivencia y muerte microbiana en alimentos.

El significado de la esporulación y su incidencia en las enfermedades causadas por la presencia de la misma en los alimentos.

Clasificación de los microorganismos para determinar los más importantes dentro de la microbiología de alimentos.

Unidad 3

Microorganismos indicadores y criterios microbiológicos para determinar posibles patógenos. Detección de bacterias patogénicas. Introducción a la epidemiología producida por enfermedades alimentarias, aspectos toxicológicos. Su importancia en la Salud pública y su importancia económica. Micotoxinas de hongos. Especies toxigénicas de: Aspergillus, Penicillium y otros. Planes y tipos de muestreo. Deterioro microbiano de los alimentos

Unidad 4

Virus causantes de enfermedades alimentarias, características generales. Estabilidad en los alimentos.

Unidad 5

Nuevas técnicas en la microbiología de alimentos. Métodos: físico-químicos (métodos rápidos), genéticos, inmunológicos. Valores de referencia. Legislación vigente
Análisis de costo de una ETA.

4.

Bibliografía

- 1) - Jay James M. 1994. Microbiología moderna de los Alimentos. Ed. Acribia, 4ta Ed.
- 2) - Doyle M.P., Beuchat L. Y Montville T.J., 1997. Food Microbiology. ASM; Press, USA.
- 3) - Marriot, Norman G. 2000. Principles of Food Sanitation, Aspen Publisher, USA.
- 4) - Código Alimentario Argentino, Marzocchi, tomo 1 y 2 (ed. 1996 y sus actualizaciones)
- 5) - I.C.M.S.F. Microorganismos de los Alimentos. Acribia. 1995

