



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS

Código: CTE0207

Paralelo:

Periodo : Marzo-2018 a Julio-2018

Profesor: PALACIOS OCHOA ROSA CECILIA

Correo electrónico: cpalacios@uazuay.edu.ec

Prerrequisitos:

Código: CTE0397 Materia: MICROBIOLOGÍA GENERAL AL2 P200

Docencia	Práctico	Autónomo:		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
5				5

2. Descripción y objetivos de la materia

La asignatura Microbiología de Alimentos pretende que el estudiante se concientice sobre la importancia de los microorganismos que están involucrados en la producción de alimentos, que causan enfermedad y se transmiten por medio de los alimentos o que producen alteraciones en los mismos. Le permite al alumno disponer de una herramienta valiosa en la práctica profesional, por cuanto le proporciona conocimientos sobre métodos aplicables para la obtención de alimentos inocuos.

Hace que el estudiante comprenda los fundamentos microbiológicos de los métodos de conservación y tecnologías de elaboración de alimentos, que desarrolle el sentido ético sobre el cumplimiento de las normas sanitarias durante el procesamiento y almacenamiento, que considere los riesgos microbiológicos, como puntos críticos de control para el aseguramiento de la calidad.

Esta asignatura se relaciona con los fundamentos de la Bioquímica, Química Orgánica y la Toxicología.

3. Contenidos

1.	Alcance de la Microbiología de Alimentos
1.1.	Microorganismos y Alimentos (1 horas)
1.2.	Alteración, conservación e inocuidad de los alimentos (1 horas)
1.3.	Métodos del examen microbiológico de los alimentos (1 horas)
1.4.	Control de la calidad microbiológica, planes de muestreo (2 horas)
1.5.	Criterios, Control de riesgos y puntos críticos (2 horas)
2.	Microorganismos y materias primas alimenticias
2.1.	Mecanismos de contaminación de los alimentos (1 horas)
2.2.	Factores ecológicos que determinan el comportamiento microbiano en los alimentos (6 horas)
3.	Garantía de la calidad microbiológica de los alimentos
3.1.	Crecimiento microbiano (1 horas)
3.2.	Factores intrínsecos: pH, potencial redox, antimicrobianos, aw. (4 horas)
3.3.	Factores extrínsecos: HR, Temperatura, Atmósfera gaseosa (6 horas)
4.	Microbiología de la conservación de los alimentos
4.1.	Tratamientos térmicos (2 horas)
4.2.	Tratamientos a bajas temperaturas (1 horas)
4.3.	Deshidratación (1 horas)
4.4.	Conservantes (2 horas)
4.5.	Radiaciones, Presión, Modificación de la atmósfera (4 horas)
5.	Microorganismos de interés industrial
5.1.	Bacterias lácticas (3 horas)
5.2.	Bifidobacterium- Zymomonas (1 horas)

5.3.	Corinebacterias-Actinomicetos (1 horas)
5.5.	Bacterias disolventogenas del genero Clostridium (4 horas)
6.	Microbiología y salud pública
6.1.	Riesgos propios de los alimentos (1 horas)
6.2.	Importancia e incidencia de la enfermedad transmitida por los alimentos (1 horas)
6.4.	Patogenia de la enfermedad diarreica (3 horas)
7.	Patógenos involucrados en las enfermedades transmitidas por los alimentos
7.1.	Principales bacterias que producen intoxicación e infección de origen alimentario. Aislamiento e identificación (7 horas)
7.2.	Enfermedades parasitarias transmitidas por alimentos (3 horas)
7.5.	Virus transmitidos por los alimentos (1 horas)
7.6.	Grupos microbianos indicadores de calidad (1 horas)
8.	Microbiología de los principales alimentos
8.1.	Carnes frescas y curadas (5 horas)
8.2.	Lácteos (5 horas)
8.4.	Farináceos (2 horas)
8.5.	Conservas (2 horas)
8.6.	Pescado y alimentos grasos (1 horas)
8.7.	Bebidas alcohólicas (1 horas)
9.	Alimentos fermentados y alimentos microbianos
9.1.	Leches y carnes fermentadas (1 horas)
9.2.	Cerveza. Vinagre (1 horas)
9.3.	Fermentaciones por hongos (1 horas)

4. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia	Evidencias
ag. Desarrollar procedimientos analíticos para evaluar la calidad de materia prima y procesos tecnológicos, basados en características organolépticas, controles químicos, físicos y microbiológicos y otros indicadores de calidad	-• Aislar e identificar microorganismos patógenos o potencialmente patógenos presentes en los alimentos según métodos estandarizados.
an. Controlar la calidad de materias primas, procesos y productos terminados.	-• Establecer el riesgo microbiológico para los consumidores de alimentos
ay. Interpretar resultados de análisis para la toma de decisiones.	-• Comparar y analizar resultados de análisis microbiológicos con las normas vigentes
az. Conocer los fundamentos microbiológicos de la conservación de alimentos y aplicarlos en los procesos tecnológicos.	-• Comprender el origen microbico de enfermedades relacionadas con los alimentos y saber cómo evitarlas -• Conocer las implicaciones de los microorganismos como agentes de transformaciones para la obtención y alteración de productos alimenticios. -• Reconocer los principios microbiológicos que rigen el procesamiento de alimentos y aplicarlos en cada una de las fases para conseguir alimentos inocuos
bb. Conocer y aplicar con responsabilidad las normas de calidad.	-• Utilizar los resultados de análisis microbiológicos para verificar la calidad de los alimentos

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Prácticas de laboratorio	Prueba e informe sobre practicas	Alcance de la Microbiología de Alimentos, Garantía de la calidad microbiológica de los alimentos, Microorganismos y materias primas alimenticias	APORTE 1	2	Semana: 4 (02/04/18 al 07/04/18)

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Evaluación escrita	Prueba escrita No. 1	Alcance de la Microbiología de Alimentos, Garantía de la calidad microbiológica de los alimentos, Microorganismos y materias primas alimenticias	APORTE 1	6	Semana: 4 (02/04/18 al 07/04/18)
Evaluación escrita	Prueba escrita No. 2	Microbiología y salud pública, Microorganismos de interés industrial, Microbiología de la conservación de los alimentos	APORTE 2	6	Semana: 8 (01/05/18 al 05/05/18)
Reactivos	Prueba No.3 con reactivos	Microbiología y salud pública, Microorganismos de interés industrial, Microbiología de la conservación de los alimentos	APORTE 2	3	Semana: 10 (14/05/18 al 19/05/18)
Prácticas de laboratorio	Prueba e informe sobre prácticas	Microbiología y salud pública, Microorganismos de interés industrial	APORTE 2	2	Semana: 10 (14/05/18 al 19/05/18)
Prácticas de laboratorio	Prueba e informe sobre prácticas	Alimentos fermentados y alimentos microbianos, Microbiología de los principales alimentos, Microbiología y salud pública, Patógenos involucrados en las enfermedades transmitidas por los alimentos	APORTE 3	2	Semana: 13 (04/06/18 al 09/06/18)
Evaluación escrita	Prueba escrita No. 4	Alimentos fermentados y alimentos microbianos, Microbiología de los principales alimentos, Patógenos involucrados en las enfermedades transmitidas por los alimentos	APORTE 3	6	Semana: 14 (11/06/18 al 16/06/18)
Investigaciones	Sustentación e informe	Alimentos fermentados y alimentos microbianos, Microbiología de los principales alimentos	APORTE 3	2	Semana: 15 (18/06/18 al 23/06/18)
Prácticas de laboratorio	Informe	Alimentos fermentados y alimentos microbianos	APORTE 3	1	Semana: 16 (25/06/18 al 28/06/18)
Evaluación escrita	Examen escrito	Alcance de la Microbiología de Alimentos, Alimentos fermentados y alimentos microbianos, Garantía de la calidad microbiológica de los alimentos, Microbiología de los principales alimentos, Microbiología y salud pública, Microorganismos de interés industrial, Microorganismos y materias primas alimenticias, Microbiología de la conservación de los alimentos, Patógenos involucrados en las enfermedades transmitidas por los alimentos	EXAMEN	20	Semana: 17-18 (01-07-2018 al 14-07-2018)
Evaluación escrita	Examen escrito	Alcance de la Microbiología de Alimentos, Alimentos fermentados y alimentos microbianos, Garantía de la calidad microbiológica de los alimentos, Microbiología de los principales alimentos, Microbiología y salud pública, Microorganismos de interés industrial, Microorganismos y materias primas alimenticias, Microbiología de la conservación de los alimentos, Patógenos involucrados en las enfermedades transmitidas por los alimentos	SUPLETORIO	20	Semana: 19 (al)

Metodología

Se realizarán clases expositivas, determinando claramente los objetivos y resultados que se pretenden alcanzar al final de la clase. Se propiciará la relación de los conocimientos nuevos con los previos de los estudiantes. Se promoverá la elaboración de resúmenes y organizadores, de mapas conceptuales y redes semánticas. Se incentivará a los estudiantes a realizar discusiones sobre los temas. Se emplearán recursos como diapositivas, videos, lecturas dirigidas sobre avances en el campo microbiológico y sobre investigaciones publicadas en revistas de alto impacto. Se realizarán foros de discusión sobre los hallazgos de laboratorio con la respectiva

interpretación de resultados acogiendo a las normativas vigentes en el campo alimentario, se aplicará la metodología de resolución de problemas, se encargará a los estudiantes la realización de consultas y revisión bibliográfica sobre lo cual entregarán un informe escrito y además sustentarán sobre el tema asignado.

Criterios de Evaluación

- En las pruebas y exámenes se calificará los conocimientos, razonamientos, pertinencia de los enunciados, ejemplificaciones.
- En los trabajos de consulta se tomara en cuenta la asimilación de la información y aplicaciones, la calidad de la presentación escrita.
- En las exposiciones la demostración de entendimiento de los conceptos y la calidad de la presentación
- Las prácticas serán evaluadas considerando la participación, liderazgo, responsabilidad, ética en la interpretación de los resultados y las soluciones a los problemas que se presentaren.

5. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Roberts D, Hopper W, Greenwood M.	Acribia	Microbiología Práctica de los Alimentos	2000	
Adams M.; Moss M. O.	Acribia	Microbiología de los alimentos	2005	
Mossel, D.A.A.;Moreno B.; Struuk, C. B.	Acribia	Microbiología de los Alimentos	2002	

Web

Software

Bibliografía de apoyo

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Bibek Ray, Arun Bhunia	Mc Graw Hill	Fundamentos de Microbiología de los Alimentos	2010	13: 978-607-15-0339- 8
Adams M.; Moss M	Acribia	Microbiología de los Alimentos	2005	84-200-0830-3
Michael P. Doy, Robert L.Buchanan	American Society for Microbiology	Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers	2013	978-1-55581-626-1
Hernández Urzúa	Médica Panamericana	Microbiología de los Alimentos Fundamentos y Aplicaciones en Ciencias de la Salud	2016	978-607-9356-84-2

Web

Software

Docente

Fecha aprobación: 05/03/2018

Estado: Aprobado

Director/Junta