

UNIVERSIDAD TÉCNICA FEDERICO SANTA MARÍA  
TÉCNICO UNIVERSITARIO EN CONTROL DE ALIMENTOS



<b>Sigla Asignatura:</b>	<b>MIA000</b>	<b>Sigla Carrera:</b>	<b>CDA</b>	<b>Hr. Teóricas semana :</b>	<b>4</b>
<b>Asignatura :</b>	<b>MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS</b>			<b>Hr. Prácticas semana:</b>	<b>4</b>
<b>Requisito(s):</b>	<b>Microbiología General</b>			<b>Hr. Total semana:</b>	<b>8</b>
<b>OBJETIVO(s)</b> Al aprobar la asignatura, el alumno será capaz de:					
<div><div>1.</div><div>Reconocer las causas de contaminación y alteración de alimentos</div></div> <div><div>2.</div><div>Emplear métodos recomendados para la preparación y dilución de los homogeneizados de alimentos para el análisis microbiológico <b>Tan específico?</b></div></div> <div><div>3.</div><div>Aplicar técnicas para la cuantificación, aislamiento e identificación de microorganismos en productos alimentarios</div></div>					
<b>UNIDADES TEMATICAS:</b>					
<b>Parte Teórica:</b>					
<div><div>1.</div><div><b>Microorganismos de importancia en los alimentos</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Características generales e importancia industrial de mohos, levaduras y bacterias</li><li>• Parámetros intrínsecos y extrínsecos relacionados con la microbiología de alimentos</li></ul></div></div> <div><div>2.</div><div><b>Enfermedades transmitidas por los alimentos</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Infecciones e intoxicaciones alimentarias</li><li>• Parasitosis y virosis</li><li>• Toxinas microbianas</li></ul></div></div> <div><div>3.</div><div><b>Influencia de los tratamientos tecnológicos en la alteración de los alimentos por microorganismos</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Principios generales de la conservación de alimentos</li><li>• Principales métodos de conservación</li></ul></div></div> <div><div>4</div><div><b>Microbiología industrial</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Microorganismos industriales</li><li>• Alimentos de origen microbiano</li><li>• Microbiología ambiental</li></ul></div></div> <div><div>5.</div><div><b>Saneamiento, control e inspección de los alimentos</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Microbiología del saneamiento de alimentos</li><li>• Control de los alimentos</li><li>• Mecanismos de inspección</li></ul></div></div>					
<b>Parte Práctica:</b>					
<div><div>1.</div><div><b>Calidad bacteriológica del agua y bebidas analcohólicas</b></div></div> <div><div>2.</div><div><b>Análisis microbiológico de alimentos representativos</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Análisis de leche y derivados lácteos</li><li>• Análisis de carne y derivados cárneos</li><li>• Análisis de pescados y productos pesqueros</li></ul></div></div> <div><div>3.</div><div><b>Análisis microbiológicos de alimentos congelados</b></div></div> <div><div>4.</div><div><b>Análisis microbiológico de alimentos deshidratados</b></div></div> <div><div>5.</div><div><b>Métodos moleculares de análisis: reacción en cadena de la polimerasa</b></div></div>					
<b>METODOLOGÍA DE TRABAJO:</b>					
<b>Parte Teórica:</b>					
Clases expositivas con apoyo de material audiovisual.					
<b>Parte Práctica:</b>					
Trabajos prácticos previa explicación del profesor.					
<b>EVALUACIÓN:</b>					
Pruebas escritas, informes y test de laboratorio					
<b>BIBLIOGRAFIA:</b>					
<div><div>1.</div><div><b>Microbiología de los alimentos .W.C.Frazier 2000</b></div></div> <div><div>2.</div><div><b>Microbiología moderna de los alimentos.James M.Jay 1992</b></div></div> <div><div>3.</div><div><b>Ecología microbiana de los alimentos Vol 1 y 2 ICMSF 1980</b></div></div>					
<b>Elaborado por:</b> Gloria Barría Espinoza – Bernardo Prado Alderete					
<b>Aprobado por:</b> Consejo Normativo de Sedes, junio de 2004					
<b>Actualizado por:</b>					
<b>Observaciones:</b>					