

PROGRAMA DEL CURSO PRACTICO DE
MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

1977

Profesor: Dra. J.D. de Mazza

- Trabajo I Aislamiento e identificación de BACTERIAS que interesan en los alimentos.
- Trabajo II Aislamiento e identificación de LEVADURAS Y HONGOS que interesan en alimentos.
- Trabajo III Examen microbiológico de la leche. Preparación y examen del yoghurt.
- Trabajo IV Examen microbiológico de alimentos sometidos a la esterilización comercial en envases herméticos.
- Trabajo V Examen microbiológico de manteca, margarina y ^{Recuento} ~~crema~~ de filamentos de mohos mediante el método de Howard. heladas.
- Trabajo VI Examen microbiológico de carnes, pescados, mayonesas espesas y caldos deshidratados.
- Trabajo VII Examen microbiológico del azúcar.
- Trabajo VIII Investigación y valoración microbiológica de antibióticos.

Fuera de los trabajos prácticos se realiza, si es posible, visitas a establecimientos que elaboran alimentos, con especial atención a los aspectos microbiológicos.

Dr. EDUARDO G. GROS
DIRECTOR Dto. QUIMICA ORGANICA