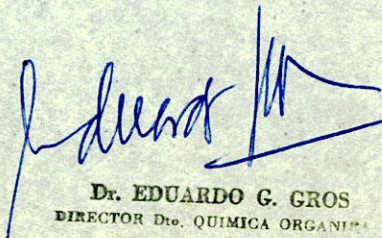


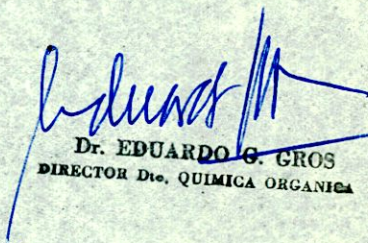
MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

- Bolilla Nº 1: Microorganismos importantes en la Microbiología de los Alimentos: hongos, levaduras, bacterias y virus. Sus características generales. Géneros más importantes.
- Bolilla Nº 2: Factores que afectan a la actividad microbiana de los alimentos. Tipos de M.O. presentes en los distintos alimentos. Clasificación de los alimentos por su facilidad de alteración.-
- Bolilla Nº 3: Indices de calidad higiénica de los alimentos. Bacterias coliformes, enterococos y bacterias anaerobias como índice de calidad. Muestreo y standards.-
- Bolilla Nº 4: Microbiología de las aguas de consumo. Clasificación del agua de bebida. Examen bacteriológico del agua. Distintas técnicas.-
- Bolilla Nº 5: Contaminación y alteración de la leche. Su importancia para el hombre. Fermentaciones de la leche. Aspecto microbiológico de la leche esterilizada.-
- Bolilla Nº 6: Microbiología del queso. Propiedades naturales inhibidoras y estimulante de la leche. Alteraciones durante la maduración y en el queso terminado. Factores que influyen la calidad del queso. Análisis microbiológico del queso
- Bolilla Nº 7: Alimentos enlatados. Causas de alteraciones. Tipos de alteraciones. Significado de las bacterias termófilas. Termoestabilidad. Bacterias del Flat-sour.
- Bolilla Nº 8: Alteraciones microbiológicas de carnes, pescados, huevos y aves de corral. Control higiénico de estos alimentos.
- Bolilla Nº 9: Contaminación y alteración de azúcares, y productos derivados: azúcar de caña, de remolacha, melazas, miel y confituras.- Microbiología de la cerveza, vino y sidra.-

1112

Dr. EDUARDO G. GROS
DIRECTOR Dto. QUIMICA ORGANICA

Bolilla Nº 10: Microbiología de vegetales y frutas. Jugos de frutas. cereales y pan. Alteraciones habituales.

Bolilla Nº 11: M.o. productores de intoxicaciones y toxoinfecciones Alimentarias. Principios generales sobre el aislamiento e identificación de Salmonellas.
Microorganismos enterotóxicos aerobios y anaerobios.
Intoxicación por *Cl. botulinum*. Micotoxinas.


Dr. EDUARDO G. GROS
DIRECTOR Dto. QUIMICA ORGANICA