

2.0. 1984 (1)

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES

U.B.A.

- 1.- DEPARTAMENTO/INSTITUTO de QUIMICA ORGANICA
- 2.- CARRERA DE: a) Licenciatura en:--- ORIENTACION:---  
b) Doctorado y/o Postgrado en: QUIMICA Y BIOLOGIA Y CARRERAS RELACIONADAS CON CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS  
c) Profesorado en:---  
d) Cursos Técnicos en Meteorología:---  
e) Cursos de Idiomas:---
- 3.- 1er. CUATRIMESTRE Año 1984
- 4.- N° DE CODIGO DE CARRERA: 51
- 5.- MATERIA: AVANCES EN MICROBIOLOGIA N° DE CODIGO: EN TRAMITE LACTEA
- 6.- PUNTAJE PROPUESTO: 3 PUNTOS
- 7.- PLAN DE ESTUDIO Año: 1987
- 8.- CARACTER DE LA MATERIA: OPTATIVA
- 9.- DURACION : UNA SEMANA
- 10.- HORAS DE CLASE SEMANAL:  
a) Teóricas: 20 Hs.   hs.   d) Seminarios: 5 hs.  
b) Problemas: --   hs.   e) Teórico-problemas: -- hs.  
c) Laboratorio: --   hs.   f) Teórico-prácticas: 15 hs.  
g) Totales Horas: 40
- 11.- CARGA HORARIA TOTAL: 40 hs.
- 12.- ASIGNATURAS CORRELATIVAS: CONOCIMIENTOS DE MICROBIOLOGIA
- 13.- FORMA DE EVALUACION: POSTGRADO: EXPOSICION DE UN TRABAJO EN SEMINARIO; DOCTORADO: EXAMEN FINAL.
- 14.- PROGRAMA ANALITICO: SE ADJUNTA

APROBADO POR RESOLUCION CD 1268/84

15.-BIBLIOGRAFIA:

- 1.-Laboratory Methods in Food and Dairy Microbiology; W.F. Harrigan, M.E. Mc Cance; Revised Edition of "Laboratory Methods in Microbiology" (1966), Academic Press, London, 1976.
- 2.-Microorganisms in Foods. 1.-Their significance and methods of enumeration, Second Edition; ICMSF, Editorial Committee: R.P. Elliott, D.S. Clark, K.H. Lewis, H. Lundbeck, J.C. Olson, B. Simonsen; University of Toronto Press, Toronto, 1978.
- 3.-Microorganismos de los Alimentos, Vol.2-Métodos de muestreo para análisis microbiológicos: principios y aplicaciones; 2 ed., ICMSF; Editorial Acribia; Zaragoza, 1983. Traducción de la 2 ed. original en inglés: Microorganisms in Food, 1978.
- 3.-Código Alimentario Argentino (Actualizado).

Fecha: 18 OCT 1993

FIRMA PROFESOR.....

FIRMA DIRECTOR.....

Dr. J. L. PARADA.

Aclaración firma.....

Dr. SU de FABRIZIO  
( > TP )

Sello aclaratorio.....

Dr. EDUARDO S. OROS  
CATEDRÁTICO DE QUÍMICA ORGÁNICA

PROGRAMA ANALITICO DE  
AVANCES EN MICROBIOLOGIA LACTEA

Teórico

- 1- Leche: Microflora específica
- 2- Bacterias lácticas: Su utilización como starters en la elaboración de productos fermentados.
- 3- Bacteriófagos que atacan a los starters: Prevención y control de su proliferación y diseminación en la Planta Láctea.
- 4- Contaminantes patógenos: E.coli, Salmonella, S aureus, Listeria monocytogenes, Yersinia enterocolitica
- 5- Microorganismos indicadores: Coliformes Enterobacteriaceae y otros.
- 6- Microorganismos psicrotrofos alterantes o patógenos que crecen a temperaturas refrigeración.
- 7- Microorganismos lipolíticos y proteolíticos que provocan deterioro en productos lácteos.
- 8- Ultrafiltración y presencia de organismos termófilos.
- 9- Métodos modernos de identificación: Elisa Antic. monoclonales, hibridación del DNA técnicas rápidas de recuento.
- 10-Análisis de riesgo y puntos críticos de control-ARPC
- 11-Higiene y Sanitación.

Práctico

- . Métodos de determinación de Listeria monocytogenes
- . Determinaciones rápidas alternativas para detección de E.coli, Salmonella y otras bacterias de interés en el análisis microbiológico.

Seminarios

- . Exposición y discusión de trabajos relacionados con los temas tratados.
- . Discusión sobre novedades en legislación.

