

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales  
de la Universidad de Buenos Aires

DEPARTAMENTO DE QUIMICA ORGANICA  
LABORATORIO DE BROMATOLOGIA

CURSO PRACTICO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS  
SEGUNDO CUATRIMESTRE AÑO 1968

Inscripción: hasta el 31 de julio de 1968.

Requisitos: haber aprobado cursos universitarios de Bromatología y de Microbiología general.

Duración del curso: desde segunda quincena de agosto hasta fines de noviembre.

Horario semanal de trabajos practicos: dos clases de tres horas cada una,-

Limitación de inscripción: a veinte alumnos.

Aprobación y certificado: aprobarán el curso y recibirán el certificado correspondiente quienes, con una asistencia mínima al 90% de las clases hayan aprobado todos los trabajos practicos y los cuestionarios que se exijan.

PROGRAMAS DE LOS TRABAJOS PRACTICOS.

- I Examen microscópico de muestras y preparación de medios de cultivo que se aplicarán en el curso.
- II Aislamiento e identificación de bacterias que interesan en Microbiología de alimentos.
- III Examen bacteriológico de aguas.
- IV Aislamiento e identificación de hongos y levaduras que interesan en Microbiología de alimentos.
- V Examen bacteriológico de leche.
- VI Examen bacteriológico de alimentos enlatados.
- VII Examen microbiológico de manteca, crema y helados.
- VIII Examen microbiológico de carnes, pescados, mayonesas, sopas y caldos deshidratados.
- IX Examen microbiológico de jugos de frutas.
- X. Investigación y valorización de antifermentativos en alimentos.
- XI Investigación y valorización de antibióticos de alimentos.
- XII Visita a una planta elaboradora de productos lacteos, con especial atención a los aspectos de microbiológicos.
- XIII Visita a una planta elaboradora de antibióticos y a su laboratorio de valorización microbiológica.