

129

PROGRAMA del CURSO PRACTICO de MICROBIOLOGIA de ALIMENTOS

A cargo de la Dra. Juana E. D. de Mazza

2º Cuatrimestre - 1975

-
- Trabajo I : Aislamiento e identificación de bacterias que interesan en alimentos
- Trabajo II : Aislamiento e identificación de levaduras y hongos que interesan en alimentos.
- Trabajo III : Examen microbiológico de leches. Preparación y examen del yoghurt.
- Trabajo IV : Examen microbiológico de helados.
- Trabajo V : Examen microbiológico de alimentos sometidos a la esterilización comercial en envases herméticos.
Recuento de filamento de mohos mediante el método de Howard en conservas de tomates.
- Trabajo VI : Examen microbiológico de manteca y margarina.
- Trabajo VII : Examen microbiológico de carnes, pescados, mayonesas y sopas y caldos deshidratados.
- Trabajo VIII : Examen microbiológico del azúcar.
- Trabajo IX : 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.

M. E. Thiel

Aprobado por Resolución 22.431/75

Dra. INCE M. E. THIEL
Interventora Cto. Química Orgánica