

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 mantequilla 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.

---

*Ingeniería Química*

Apresada para Reservar 22/12/75

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