



PROGRAMA DEL CURSO PRACTICO DE  
MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

1976

Profesor: Dra. J.D. de Mazza

- Trabajo I - Aislamiento e identificación de BACTERIAS que interesan en los alimentos.
- Trabajo II - Aislamiento e identificación de LEVADURAS Y HONGOS que interesan en alimentos.
- Trabajo III - Examen microbiológico de la leche. Preparación y examen del yoghurt.
- Trabajo IV - Examen microbiológico de alimentos sometidos a la esterilización comercial en envases herméticos.  
Recuento de filamentos de mohos mediante el método de Howard.
- Trabajo V - Examen microbiológico de manteca, margarina y cremas heladas.
- Trabajo VI - Examen microbiológico de carnes, pescados, mayonesas y sopas y caldos deshidratados.
- Trabajo VII - Examen microbiológico del azúcar.
- Trabajo VIII - 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 en Alimentos

DRA. INGE M. E. THIEL  
Directora Dto. Química Orgánica

Aprobado por Resolución DM 240/76