

PROGRAMA DE EXAMEN

Asignatura Modular: **Microbiología Industrial y Bromatología**

Ciclo Lectivo: 2023

Curso: 4° TQA

Docente Responsable: Prof. Ing. Agr. Susana del Valle Posse

UNIDAD N° 1

Introducción a la microbiología y bromatología: Introducción. Microorganismos y productos de importancia industrial. Características de la materia viva: tamaño, organización. Clasificación de los organismos vivos. Reinos. Características de los Reinos. Células procariota y eucariota. Semejanzas y diferencias entre células procariotas y eucariotas. Géneros de interés en biotecnología y alimentos. Célula procariota: tamaño, forma. Estructura y funciones. Pared celular, membrana celular, citoplasma, región nuclear, apéndices, inclusiones, cromoplastos, endoesporas. Grupos bacterianos representativos de interés en biotecnología y alimentos. Métodos de observación. Coloraciones simples y diferenciales.

UNIDAD N° 2

Crecimiento y desarrollo de microorganismos: Crecimiento microbiano. Cinética. Desarrollo microbiano: velocidad específica de crecimiento. Factores ambientales. Influencia de la T°C, pH, Oxígeno y Presión s/ el desarrollo. Nutrición microbiana. Medios de cultivo. Definición. Clasificación. Composición Solidificantes pH.

UNIDAD N° 3

Control, siembra y aislamiento de microorganismos. Sobrevivencia, inhibición y muerte microbiana. Control de microorganismos por métodos físicos y químicos. Antibióticos. Siembra y Aislamiento de microorganismos aerobios, anaerobios y microaerobios.-

UNIDAD N° 4

Microbiología de la leche. Microbiología de la leche y productos lácteos. Normas establecidas por el Código Alimentario Argentino.

Bibliografía

- Contenidos dictados por la docente.
- Lilian Frioni." Microbiología básica, ambiental y agrícola". 2011. Editorial Orientación Gráfica. ISBN: 9789879260852
- Código Alimentario Argentino
- Olga A. de Moisés." Manual de Bromatología". Cátedra de Bromatología. Facultad de Bqca, Qca y Fcia.Universidad Nacional de Tucumán. ISBN 950-554-267-4