



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE
INGENIERIA

Avda. Bolivia 5.150 - 4.400 SALTA
T.E. (0387) 4255420 - FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
e-mail: unsaing@unsa.edu.ar

Salta, 12 de marzo de 2015

064/15

Expte. N° 14064/13

VISTO:

La nota N° 75/15, mediante la cual la Dra. Marcela Carina Audisio eleva la propuesta del Curso Complementario Optativo denominado "Alimentos Enlatados", a llevarse a cabo durante el Primer Cuatrimestre del corriente año; y

CONSIDERANDO:

Que las disertantes del Curso serán la Dra. Audisio y la Lic. Silvia Gómez Molina;

Que son destinatarios de la acción los alumnos de las carreras de Ingeniería Química, Tecnicatura Universitaria en Tecnología de Alimentos, Licenciatura en Bromatología y Licenciatura en Química, las dos últimas pertenecientes a la Facultad de Ciencias Exactas;

Que la Dra. Audisio menciona en que la propuesta presentada en esta oportunidad coincide con la realizada para la primera edición del curso, dictado durante el primer cuatrimestre de 2014;

Que la Escuela de Ingeniería Química, aconseja se apruebe el redictado del curso propuesto, acreditando un total de treinta (30) horas a los alumnos de Ingeniería Química que aprueben dicho curso.

POR ELLO, y en uso de las atribuciones que le son propias,

EL DECANO DE LA FACULTAD DE INGENIERIA

RESUELVE

ARTICULO 1°.- Tener por autorizado el dictado del Curso Complementario Optativo denominado **ALIMENTOS ENLATADOS**, a cargo de la Dra. Marcela Carina Audisio y de la Lic. Silvia Gómez Molina, destinado a estudiantes de Ingeniería Química con conocimientos previos de Microbiología de los Alimentos y Fundamentos de Biotecnología, acreditando un total de treinta (30) horas a los alumnos que aprueben dicho curso, a llevarse a cabo durante el primer cuatrimestre del corriente año, según el programa organizativo que se adjunta como **ANEXO I** de la presente resolución.

ARTICULO 2°.- Hágase saber, comuníquese a Secretaría Académica de la Facultad, al Departamento Alumnos, a la Escuela de Ingeniería Química, a los docentes responsables del curso, y siga por la Dirección de Alumnos para su toma de razón y demás efectos.

om


Dra. MARTA CECILIA POCOVI
SECRETARIA ACADEMICA
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa


Ing. EDGARDO LING SHAM
DECANO
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE
INGENIERIA

Avda. Bolivia 5.150 - 4.400 SALTA
T.E. (0387) 4255420 - FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
e-mail: unsaing@unsa.edu.ar

ANEXO I
Res. N° 64-FI-2015
Expte. N° 14064/13

-1-

Curso:

ALIMENTOS ENLATADOS

Disertantes Responsables:

Dra. M. Carina Audisio
Lic. Silvia Gómez Molina

Carreras Destinadas:

Facultad de Ingeniería: Alumnos de las carreras de Técnico Universitario en Tecnología de los Alimentos e Ingeniería Química
Facultad de Ciencias Exactas: Alumnos de las carreras de Licenciatura en Bromatología y Licenciatura en Química

Conocimientos previos:

Microbiología de los alimentos
Fundamentos de Biotecnología

Objetivos del Curso:

- Integrar los conocimientos acerca de los agentes microbianos responsables de las enfermedades alimentarias, su ecología y la garantía de seguridad alimentaria.
- Acceder al conocimiento de las técnicas mediante las cuales pueden evaluarse la calidad microbiológica de conservas garantizando así calidad e inocuidad.
- Valorar la responsabilidad en la aplicación estricta de las normas de higiene para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Cronograma:

Teóricos: Dra. M. Carina Audisio
Definición de conservas. Tipos de conservas. Características microbiológicas. Agentes microbianos causantes de deterioro. Microorganismos patógenos y productores de enfermedades transmitidas por alimentos. Consideraciones para evitar contaminaciones.
Prácticos: Lic. Silvia Gómez Molina
Implementación de técnicas microbiológicas aplicadas a controles bromatológicos según las especificaciones Nacionales del Código Alimentario Argentino. Conservas animales y vegetales. Determinaciones analíticas BAM-AOAC (1995). Ensayos de incubación. Apertura. Examen microscópico. Control del pH y análisis microbiológicos.

Metodología:

Previo al inicio de las prácticas el docente a cargo explicará el fundamento teórico y mostrará manualmente los pasos de las diferentes técnicas microbiológicas.
Se dispondrán en grupos (no más de cuatro alumnos por grupos) la cátedra le proveerá de los materiales y medios de cultivos a cada uno de los grupos.

Actividades:

1. Preparación de medios de cultivos y acondicionamiento del material de vidrio y esterilización.
2. Análisis microbiológicos en conservas de baja acidez (investigación de bacterias aerobias mesófilas y termófilas; investigación de bacterias anaerobias mesófilas y termófilas y de anaerobios sulfitorreductores). Análisis microbiológicos en conservas ácidas (investigación de bacterias aerobias mesófilas y termófilas; investigación de bacterias anaerobias mesófilas y termófilas; investigación de hongos y levaduras).
3. Observación de los resultados.
4. Presentación de informes.
5. Evaluación.

Recursos Didácticos:

Materiales impresos y la utilización de presentaciones en Power Point.

Bibliografía:

Carrillo, L., M. C. Audisio, L. Bejarano y S. Gómez Molina. 2007. Manual de Microbiología de los Alimentos. S.S. de Jujuy: Asoc. Coop. FCA, UNJu. ISBN: 978-987-05-3214-09



Bourgeois, C.M. y J.P. Larpent. 1995. Microbiología alimentaria. Vol. I, Aspectos microbiológicos de la seguridad y calidad alimentaria. Ed. Acribia. Zaragoza. España.
 Bourgeois, C.M. y J.P. Larpent. 1995. Microbiología alimentaria. Vol. II. Fermentaciones Alimentarias. Ed. Acribia. Zaragoza. España.
 ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods). 1996. Microorganismos de los alimentos. 5. Patógenos microbianos. Ed. Acribia S.A. Zaragoza. España.
 ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods). 1985. Ecología microbiana de los alimentos. 2. Productos Alimenticios. Ed. Acribia. Zaragoza. España.

Documentación:

Guías para la realización del trabajo práctico.

Reglamento Interno:

1. Evaluación formal se realizará al terminar el curso con un cuestionario. Se considera que la evaluación es permanente durante la actividad en el laboratorio fundamentalmente de las técnicas microbiológicas ya que son supervisadas en forma individual por el docente interviniendo destacando las buenas técnicas y corrigiendo aquellas que no son aplicadas correctamente. Se valora también el grado de información teórica, la capacidad analítica y responsabilidad en el trabajo grupal, la participación en clase, la expresión oral, la utilización de la terminología específica.
2. Asistencia 100 %
3. Presentación del informe final de laboratorio.

Lugar y Fecha de realización:

Laboratorio de Microbiología de los Alimentos. Primer cuatrimestre 2014.

Cantidad de horas:

30 horas

Horario:

Lunes a viernes de 17 a 20 horas.

Horas presenciales:

24

Horas no presenciales:

6, utilizadas para la preparación del informe final y el examen

Cronograma tentativo de las clases prácticas:

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Teórico Incubación (10 días)	Preparación de medios de cultivo y esterilización	Preparación de medios de cultivo y esterilización		
Incubación				
Siembra en los medios de cultivo		Observación del crecimiento microbiano	Observación del crecimiento microbiano	Observación del crecimiento microbiano
Observación del crecimiento microbiano				

-----00000-----