



## FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

### ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

#### 1. Datos generales

**Materia:** MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS  
**Código:** CTE0207  
**Paralelo:** A  
**Periodo :** Marzo-2018 a Julio-2018  
**Profesor:** PALACIOS OCHOA ROSA CECILIA  
**Correo electrónico:** cpalacios@uazuay.edu.ec

**Nivel:** 4

#### Distribución de horas.

Docencia	Práctico	Autónomo:		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
5				5

#### Prerrequisitos:

Código: CTE0397 Materia: MICROBIOLOGÍA GENERAL AL2 P200

#### 2. Descripción y objetivos de la materia

Hace que el estudiante comprenda los fundamentos microbiológicos de los métodos de conservación y tecnologías de elaboración de alimentos, que desarrolle el sentido ético sobre el cumplimiento de las normas sanitarias durante el procesamiento y almacenamiento, que considere los riesgos microbiológicos, como puntos críticos de control para el aseguramiento de la calidad.

La asignatura Microbiología de Alimentos pretende que el estudiante se concientice sobre la importancia de los microorganismos que están involucrados en la producción de alimentos, que causan enfermedad y se transmiten por medio de los alimentos o que producen alteraciones en los mismos. Le permite al alumno disponer de una herramienta valiosa en la práctica profesional, por cuanto le proporciona conocimientos sobre métodos aplicables para la obtención de alimentos inocuos.

Esta asignatura se relaciona con los fundamentos de la Bioquímica, Química Orgánica y la Toxicología.

#### 3. Objetivos de Desarrollo Sostenible

#### 4. Contenidos

1.1.	Microorganismos y Alimentos
1.2.	Alteración, conservación e inocuidad de los alimentos
1.3.	Métodos del examen microbiológico de los alimentos
1.4.	Control de la calidad microbiológica, planes de muestreo
1.5.	Criterios, Control de riesgos y puntos críticos
2.1.	Mecanismos de contaminación de los alimentos
2.2.	Factores ecológicos que determinan el comportamiento microbiano en los alimentos
3.1.	Crecimiento microbiano
3.2.	Factores intrínsecos: pH, potencial redox, antimicrobianos, aw.
3.3.	Factores extrínsecos: HR, Temperatura, Atmosfera gaseosa
4.1.	Tratamientos térmicos

4.2.	Tratamientos a bajas temperaturas
4.3.	Deshidratación
4.4.	Conservantes
4.5.	Radiaciones, Presión, Modificación de la atmosfera
5.1.	Bacterias lácticas
5.2.	Bifidobacterium- Zymomonas
5.3.	Corinebacterias-Actinomicetos
5.5.	Bacterias disolventogenas del genero Clostridium
6.1.	Riesgos propios de los alimentos
6.2.	Importancia e incidencia de la enfermedad transmitida por los alimentos
6.4.	Patogenia de la enfermedad diarreaica
7.1.	Principales bacterias que producen intoxicación e infección de origen alimentario. Aislamiento e identificación
7.2.	Enfermedades parasitarias transmitidas por alimentos
7.5.	Virus transmitidos por los alimentos
7.6.	Grupos microbianos indicadores de calidad
8.1.	Carnes frescas y curadas
8.2.	Lácteos
8.4.	Farináceos
8.5.	Conservas
8.6.	Pescado y alimentos grasos
8.7.	Bebidas alcohólicas
9.1.	Leches y carnes fermentadas
9.2.	Cerveza. Vinagre

## 5. Sistema de Evaluación

### Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

#### Resultado de aprendizaje de la materia

#### Evidencias

**ag. Desarrollar procedimientos analíticos para evaluar la calidad de materia prima y procesos tecnológicos, basados en características organolépticas, controles químicos, físicos y microbiológicos y otros indicadores de calidad**

-• Aislar e identificar microorganismos patógenos o potencialmente patógenos presentes en los alimentos según métodos estandarizados.

-Evaluación escrita  
-Investigaciones  
-Prácticas de laboratorio  
-Reactivos

**an. Controlar la calidad de materias primas, procesos y productos terminados.**

-• Establecer el riesgo microbiológico para los consumidores de alimentos

-Evaluación escrita  
-Investigaciones  
-Prácticas de laboratorio  
-Reactivos

**ay. Interpretar resultados de análisis para la toma de decisiones.**

-• Comparar y analizar resultados de análisis microbiológicos con las normas vigentes

-Evaluación escrita  
-Investigaciones  
-Prácticas de laboratorio  
-Reactivos

**az. Conocer los fundamentos microbiológicos de la conservación de alimentos y aplicarlos en los procesos tecnológicos.**

-• Comprender el origen microbico de enfermedades relacionadas con los alimentos y saber cómo evitarlas

-Evaluación escrita  
-Investigaciones  
-Prácticas de laboratorio  
-Reactivos

-• Conocer las implicaciones de los microorganismos como agentes de transformaciones para la obtención y alteración de productos alimenticios.

-Evaluación escrita  
-Investigaciones

**Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia**

**Resultado de aprendizaje de la materia**

**Evidencias**

-Prácticas de laboratorio  
-Reactivos

---

-• Reconocer los principios microbiológicos que rigen el procesamiento de alimentos y aplicarlos en cada una de las fases para conseguir alimentos inocuos

-Evaluación escrita  
-Investigaciones  
-Prácticas de laboratorio  
-Reactivos

**bb. Conocer y aplicar con responsabilidad las normas de calidad.**

---

-• Utilizar los resultados de análisis microbiológicos para verificar la calidad de los alimentos

-Evaluación escrita  
-Investigaciones  
-Prácticas de laboratorio  
-Reactivos

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Evaluación escrita	Prueba escrita No. 1	Alcance de la Microbiología de Alimentos, Garantía de la calidad microbiológica de los alimentos, Microorganismos y materias primas alimenticias	APORTE 1	6	Semana: 4 (02-ABR-18 al 07-ABR-18)
Prácticas de laboratorio	Prueba e informe sobre practicas	Alcance de la Microbiología de Alimentos, Garantía de la calidad microbiológica de los alimentos, Microorganismos y materias primas alimenticias	APORTE 1	2	Semana: 4 (02-ABR-18 al 07-ABR-18)
Evaluación escrita	Prueba escrita No. 2	Microbiología y salud pública, Microorganismos de interés industrial, Mmicrobiología de la conservación de los alimentos	APORTE 2	6	Semana: 8 (01-MAY-18 al 05-MAY-18)
Prácticas de laboratorio	Prueba e informe sobre prácticas	Microbiología y salud pública, Microorganismos de interés industrial	APORTE 2	2	Semana: 10 (14-MAY-18 al 19-MAY-18)
Reactivos	Prueba No.3 con reactivos	Microbiología y salud pública, Microorganismos de interés industrial, Mmicrobiología de la conservación de los alimentos	APORTE 2	3	Semana: 10 (14-MAY-18 al 19-MAY-18)
Prácticas de laboratorio	Prueba e informe sobre prácticas	Alimentos fermentados y alimentos microbianos, Microbiología de los principales alimentos, Microbiología y salud pública, Patatógenos involucrados en las enfermedades transmitidas por los alimentos	APORTE 3	2	Semana: 13 (04-JUN-18 al 09-JUN-18)
Evaluación escrita	Prueba escrita No. 4	Alimentos fermentados y alimentos microbianos, Microbiología de los principales alimentos, Patatógenos involucrados en las enfermedades transmitidas por los alimentos	APORTE 3	6	Semana: 14 (11-JUN-18 al 16-JUN-18)
Investigaciones	Sustentación e informe	Alimentos fermentados y alimentos microbianos, Microbiología de los principales alimentos	APORTE 3	2	Semana: 15 (18-JUN-18 al 23-JUN-18)
Prácticas de laboratorio	Informe	Alimentos fermentados y alimentos microbianos	APORTE 3	1	Semana: 16 (25-JUN-18 al 28-JUN-18)
Evaluación escrita	Examen escrito	Alcance de la Microbiología de Alimentos, Alimentos fermentados y alimentos microbianos, Garantía de la calidad microbiológica de los alimentos, Microbiología de los principales alimentos, Microbiología y salud pública, Microorganismos de interés industrial, Microorganismos y materias primas alimenticias, Mmicrobiología de la conservación de los alimentos, Patatógenos involucrados en las enfermedades transmitidas por los alimentos	EXAMEN	20	Semana: 17-18 (01-07-2018 al 14-07-2018)
Evaluación escrita	Examen escrito	Alcance de la Microbiología de Alimentos, Alimentos fermentados y alimentos microbianos, Garantía de la calidad microbiológica de los alimentos, Microbiología de los principales alimentos, Microbiología y salud pública, Microorganismos de interés industrial, Microorganismos y materias primas alimenticias, Mmicrobiología de la conservación de los alimentos, Patatógenos involucrados en	SUPLETORIO	20	Semana: 19 ( al )

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
		las enfermedades transmitidas por los alimentos			

Metodología

Criterios de evaluación

## 6. Referencias

### Bibliografía base

#### Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Roberts D, Hopper W, Greenwood M.	Acribia	Microbiología Práctica de los Alimentos	2000	
Adams M.; Moss M. O.	Acribia	Microbiología de los alimentos	2005	
Mossel, D.A.A.; Moreno B.; Struuk, C. B.	Acribia	Microbiología de los Alimentos	2002	

#### Web

#### Software

#### Revista

### Bibliografía de apoyo

#### Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Bibek Ray, Arun Bhunia	Mc Graw Hill	Fundamentos de Microbiología de los Alimentos	2010	13: 978-607-15-0339- 8
Adams M.; Moss M	Acribia	Microbiología de los Alimentos	2005	84-200-0830-3
Michael P. Doy, Robert L.Buchanan	American Society for Microbiology	Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers	2013	978-1-55581-626-1
Hernández Urzúa	Médica Panamericana	Microbiología de los Alimentos Fundamentos 2016 y Aplicaciones en Ciencias de la Salud	2016	978-607-9356-84-2

#### Web

#### Software

#### Revista

\_\_\_\_\_  
Docente

\_\_\_\_\_  
Director/Junta

Fecha aprobación: **05/03/2018**

Estado: **Aprobado**