

## UNIVERSIDAD SIMÓN BOLÍVAR

DIVISIÓN	<b>CIENCIAS BIOLÓGICAS</b>
DEPARTAMENTO	<b>Tecnología de Procesos Biológicos y Bioquímicos</b>
ASIGNATURA:	<b>Laboratorio de Microbiología de Alimentos</b>
CÓDIGO:	PB-7582
HORAS/SEMANA:	
PROFESOR:	
VIGENCIA:	Enero-Abril 2000
TIPO DE PROGRAMA	ANALÍTICO

### II. OBJETIVOS GENERALES

- Entrenar al estudiante en las técnicas de recuento, aislamiento e identificación utilizadas en el análisis microbiológico de alimentos y en la evaluación de los resultados obtenidos con relación a los criterios microbiológicos nacionales e internacionales vigentes.

### III. UNIDADES - CONTENIDO

**Práctica 1.** Objetivo de un laboratorio de Microbiología de Alimentos. Procedimientos de enumeración e identificación.

**Práctica 2.** Técnicas de siembra para análisis bacteriológico cuantitativo (diferentes modalidades). Contaje de colonias. Expresión de resultados. Continuación de práctica 1. Filtración por Membrana y Recuento Microscópico Directo.

**Práctica 3.** Microbiología de la leche

**Práctica 4.** Microbiología del yogurt

**Práctica 5.** Microbiología de quesos

**Práctica 6.** Tecnología Petrifilm

**Práctica 7.** Esterilidad Comercial

**Práctica 8.** Microbiología de Carnes y productos cárnicos

**Práctica 9.** Microbiología de pescados

<b>Práctica 10.</b> Microbiología de fórmulas especiales
<b>Práctica 11.</b> HACCP
<b>Práctica 12.</b> Daño microbiano
<b>Práctica 13.</b> Contaje de hifas

#### IV. EVALUACIÓN

Actividades	Porcentaje
Exámenes escritos	40
Informes	40
Pruebas cortas	10
Apreciación personal	10

#### V. BIBLIOGRAFÍA

Durante la primera semana de clases el Profesor suministrará una lista con la bibliografía que será utilizada durante el trimestre.