



GUÍA DOCENTE 2014-2015

Microbiología y Parasitología de los Alimentos II

1. Denominación de la asignatura:

Microbiología y Parasitología de los Alimentos II

Titulación

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Código

5163

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Microbiología y Parasitología de los Alimentos

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Química

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

David Rodríguez Lázaro; Gonzalo Sacristán Pérez-Minayo

4.b Coordinador de la asignatura

David Rodríguez Lázaro

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

Segundo curso. Segundo semestre



6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:

Se establecen como requisitos previos conocimientos de Microbiología y Microbiología y parasitología de los alimentos I

8. Número de créditos ECTS de la asignatura:

4,5 créditos ECTS (112,5 horas)

9. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

1. Conocer la microbiota inicial y tras el procesado de distintos tipos de alimentos (A1, A2, A4, C1)
2. Conocer las enfermedades alimentarias producidas por los principales microorganismos patógenos de origen alimentario (A2, A4)
3. Aplicar las recomendaciones higiénico-sanitarias para prevenir las enfermedades microbiológicas vehiculadas por alimentos (GL5, A2, A4, A5, C1)
4. Conocer las diferentes aproximaciones para la aceptación de productos alimentarios y definir criterios de aceptación adecuados (GL6, A1, A2, A4, B3)
5. Definir planes de muestreo adecuados para los criterios de aceptación alimentarios (GL4, GL7, A2, A4, B1, B3, C1)
6. Aplicar e interpretar las pruebas de detección, identificación y recuento de microorganismos en alimentos (GL5, GL7, A4, B1)



10. Programa de la asignatura

10.1- Objetivos docentes
1. Describir las posibles fuentes de contaminación natural y las bases microbiológicas del análisis y conservación de los distintos tipos de alimentos. 2. Describir las principales infecciones de origen alimentario. 3. Definir los criterios de aceptación de productos alimentarios. 4. definir un plan de muestreo para la comprobación de los criterios de aceptación 5. Interpretar correctamente los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos. 4. Llevar a la práctica las normas de la garantía de calidad microbiológica de los alimentos.
10.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
INTRODUCCIÓN (2,5 HORAS) 1. GENERALIDADES Crecimiento microbiano. Asociaciones microbianas responsables de las alteraciones. Factores que modulan el crecimiento microbiano. Tipos de microorganismos en función de los factores que modulan el crecimiento MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA DE LOS DIFERENTES ALIMENTOS (75 HORAS) 2. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS Introducción. Alteración microbiológica de la carne. Análisis y control de la alteración. Principales patógenos: tipos, análisis y control 3. CARNE DE AVE Y SUS DERIVADOS Introducción. Producción de Carne de ave. Características de la carne de ave. Procesado de la carne de ave. Alternación de la carne de ave. Principales patógenos: : tipos, análisis y control



4. HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

HUEVOS

Introducción. Contaminación y Alteración Microbiana. Principales patógenos: tipos, análisis y control

OVOPRODUCTOS.

Introducción: definición y tipos. Principales patógenos: tipos, análisis y control

5. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Introducción. leche cruda. Leche tratada térmicamente. Nata, leche concentrada y leche deshidratada. Helados. Leches fermentadas. Queso

6. PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Introducción. Microbiota inicial. Patógenos: tipos, análisis y control. Procesado de los productos pesqueros. Acuicultura. Productos pesqueros congelados. productos pesqueros picados y surimi. Crustáceos. Productos pesqueros ligeramente y semi tratados. Productos pesqueros fermentados. Productos pesqueros salazonados y deshidratados. Productos pesqueros pasteurizados. Productos pesqueros enlatados.

7. PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS

PRODUCTOS VEGETALES

Introducción. Microbiota inicial. Patógenos: tipos, análisis y control. Productos vegetales crudos y mínimamente procesados. Productos vegetales cocidos. Productos vegetales congelados. Productos vegetales enlatados. Productos vegetales deshidratados. Productos vegetales fermentados y acidificados.

FRUTOS SECOS:

Introducción. Microbiota inicial. Patógenos. Procesado. Alteración. Patógenos. Control.

FRUTA Y DERIVADOS:

Introducción. Microbiota inicial. procesado. alteración Patógenos. Control. Frutas mínimamente procesadas. Frutas congeladas. Frutas enlatadas. Frutas deshidratadas. Frutas fermentadas y acidificadas. Brotes vegetales. Champiñones.

8. AGUA

Agua de distribución:

Introducción. Definiciones. Microbiota inicial. Procesado del agua potable. Alteración. Principales patógenos: tipos, análisis y control.

Agua en la industria alimentaria:

Definición. Microbiota inicial. Procesado del agua. Análisis y control.



Agua mineral:

Definiciones. Microbiota inicial: Procesado del agua mineral. Alteración. Principales patógenos: tipos, análisis y control.

9. OTROS ALIMENTOS

Bebidas no alcohólicas: zumos de frutas naturales. Cereales y sus productos derivados. Azúcar, cacao, chocolate y confituras. Grasas y aceites. Especias

ANÁLISI MICROBIOLÓGICO PARA LA GARANTÍA DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS (35 HORAS)

10. EVALUACIÓN DEL RIESGO

Introducción. Conceptos y Objetivos. Evaluación cuantitativa del riesgo.

Establecimiento de Objetivos de Seguridad Alimentaria (FSO). Medidas de control.

Criterios de funcionamiento, procesado y producto y su empleo. Validación.

11. CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

Introducción. Establecimiento y aplicación de criterios de aceptación. Criterios microbiológicos para los alimentos.

12. MUESTREO ALIMENTARIO

Introducción. Criterios generales para sus definición. Tipos de planes de muestreo: muestreo de atributos y de variables. Selección de planes de casos y atributos.

Muestreo reforzado, reducido y de investigación. Muestreo ambiental

13. PRINCIPIOS DEL USO DE DATOS EN EL CONTROL MICROBIOLÓGICO

Utilidad del análisis microbiológico para la seguridad y calidad de los alimentos.

Validación de las medidas de control. Verificación del proceso de control. Verificación del control ambiental. Acciones correctoras.

14. MANEJO Y ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS ALIMENTARIAS

Introducción. Recogida de la unidades muestrales. Almacenamiento previo y transporte. Recepción. Análisis de la muestra. Recuperación de células bacterianas dañadas. Errores asociados con los métodos y funcionamiento de laboratorios.



10.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Doyle, MP, Buchanan, RL, (2013) Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers, 4th Edition, ASM Press,

Entis. P., (2007) Food Safety: Old Habits, New Perspectives, ASM Press,

ICMSF, (2011) Microorganisms in Foods 8: Use of Data for Assessing Process Control and Product Acceptance, Springer,

ICMSF, (2002) Microorganisms in Foods 7: Microbiological Testing in Food Safety Management, Springer,

ICMSF, (2005) Microorganisms in Foods 6: Microbial Ecology of Food Commodities International Commission on Microbiological Specifications for Foods, 2nd edition, Springer,

ICMSF, Microorganisms in Foods 5: Characteristics of Microbial Pathogens, 1996, Springer,

Jay JM, Loessner MJ, Golden D, (2005) Modern Food Microbiology , 7th edition, Springer,

Montville, TM, Matthews, KT & Kniel, KE, (2012) Food Microbiology: An Introduction, 3rd edition, ASM Press,

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	1 a 6	13	17	30
Clases prácticas	1, 2 y 6	15	15	30
Seminarios, Debates	1 a 6	2	4	6
Realización de trabajos e informes	1 a 6	5	24	29
Exposiciones	1 a 6	2	10	12
Tutorías	1 a 6	1	0	1
Evaluación	1 a 6	2	3	5
Total		40	73	113



12. Sistemas de evaluación:

Para superar la asignatura, será necesario, alcanzar de una manera global una calificación mínima del 50 %
En el caso particular del examen de evaluación de las actividades realizadas en el laboratorio, seá necesario obtener una calificación mínima del 4.
En el caso particular de la prueba escrita será necesario obtener una calificación mínima de 4. En el caso particular de los trabajos a exponer en clase será necesario obtener una calificación mínima de 4.

Todas las actividades serán recuperables en la Segunda Convocatoria. En el caso de la segunda convocatoria, el trabajo de laboratorio será evaluado mediante prueba escrita, mientras que los trabajos de exposición serán evaluados mediante un test adicional acerca de los mismos.

Procedimiento	Peso
Evaluación del trabajo en clase: Realización y exposición de trabajos de carácter científico.	20 %
Evaluación del trabajo en el laboratorio: Interés, participación y manejo en el laboratorio. Evaluación del aprendizaje mediante informe de prácticas y examen teórico.	40 %
Prueba escrita: Cuestiones de respuesta breve y desarrollo de parte de algún tema.	40 %
Total	100 %

Evaluación excepcional:

De forma excepcional, el procedimiento de evaluación "Realización y exposición de trabajos de carácter científico. Seminarios. (20%)" se podrá ser realizar de forma individual y no presencial.

Los procedimientos "Trabajo en el laboratorio (40%)" y "Prueba escrita: cuestiones de respuesta breve y desarrollo de parte de algún tema. (40%)" serán de carácter presencial, siendo requisito para someterse a evaluación excepcional la asistencia a sus correspondientes actividades.



13. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Sesiones presenciales y clases prácticas de laboratorio
Seminarios y tutorías presenciales

14. Calendarios y horarios:

<http://www.ubu.es/ubu/cm/titulaciones/temas/cyta>

15. Idioma en que se imparte:

Español / Inglés