



GUÍA DOCENTE 2013-2014
Microbiología Agroalimentaria

1. Denominación de la asignatura:

Microbiología Agroalimentaria

Titulación

Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural

Código

7026

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

Química

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

Nadine Yeramian- Gonzalo Sacristan

3.b Coordinador de la asignatura

Nadine Yeramian

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

Curso de adaptación, primer semestre

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

Obligatoria



6. Número de créditos ECTS de la asignatura:

6 créditos ECTS

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

Competencias Específicas: E.TE 06 b,
.- Competencias instrumentales:G.I.01, 02, 03 , 06, 07 y 08.
.- Competencias personales:G.P.01, 02, 04, 05, 06,y 07.
.- Competencias sistémicas:G.S.01, 02, 03 ,04, 05, 06. y 08.
.- Competencias transversales:GT.01,02, 03.
.- Competencias académicas generales:G.A.01, 02, 03 ,04, 05 y 06.

8. Programa de la asignatura

8.1- Objetivos docentes

Los objetivos académicos se reparten en cinco capítulos:

1- Introducción a la microbiología

- Dar a conocer los distintos tipos de microorganismos (bacterias, levaduras y mohos), destacar los caracteres distintivos: estructura, modo de reproducción y factores de crecimiento (actividad de agua, potencial de óxido-reducción, acidez y pH, nutrientes, temperatura de crecimiento, humedad relativa, atmósfera modificada).

2- Los microorganismos de interés en los alimentos

-Informar sobre distintos ejemplos del papel positivo de los microorganismos en la elaboración de los alimentos (vino, yogur, quesos, cerveza, col, pepinillo, cidra, etc.).

3- Los microorganismos perjudiciales para los alimentos y productores de enfermedades transmitidas por los alimentos

-Informar sobre los principales géneros y especies de bacterias y hongos que colonizan los alimentos y que los pueden alterar así como los factores que afectan a su crecimiento, su reservorio, su mecanismo de transmisión, su epidemiología, y su control y prevención.

4-Los distintos tratamientos para la conservación del producto

- Comprender el efecto de los distintos tratamientos sobre la seguridad alimentaria y sobre la calidad del alimento

5- Las alteraciones microbianas:

- Conocer la naturaleza de los alimentos básicos: la carne y los productos cárnicos, el pescado y el marisco, los huevos y los ovoproductos, los cereales y las especias; conocer las fuentes de contaminación, los microorganismos contaminantes, los factores que influyen en estas alteraciones y los métodos preventivos para evitarlas

6-La garantía de la calidad microbiológica

- Conocer las funciones del laboratorio microbiológico en el control de calidad de los



alimentos

- Comprender el sistema de análisis de riesgos, identificación y control de puntos críticos.

8.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)

Tema 1: Introducción. Evolución histórica. Importancia de la microbiología en el sector agroalimentario

Microorganismos de interés en los alimentos

Tema 2: Bacteriología de los alimentos

Presencia de las bacterias en los alimentos: caracteres morfológicos y fisiológicos. Principales géneros de bacterias agroalimentarias. Grupos bacterianos más importantes que contaminan los alimentos.

Tema 3: Micología de los alimentos. Mohos y levaduras

Principales géneros y especies de mohos y levaduras: caracteres morfológicos y fisiológicos. Medios de cultivo y aislamiento. Principales géneros de mohos que contaminan los alimentos. Principales géneros y especies de levaduras: caracteres morfológicos y fisiológicos. Medios de cultivo y aislamiento.

Factores que afectan a la supervivencia y multiplicación de los microorganismos

Tema 4: Factores intrínsecos (I): Actividad de agua

Introducción. Efectos de la actividad de agua sobre los microorganismos. Empleo de actividades de agua reducidas para el control de los microorganismos en los alimentos. Interacciones entre la actividad de agua y otros factores.

Tema 5: Factores intrínsecos (II). Potencial de óxido-reducción

Introducción. Efecto del potencial de óxido-reducción sobre el crecimiento de los microorganismos. Microorganismos aerobios y anaerobios. Potencial de O/R en los distintos alimentos.



Tema 6: Factores intrínsecos (III). Acidez y pH

Introducción. Efectos del pH sobre el crecimiento de los microorganismos. Efectos del pH en los microorganismos alterantes y patógenos. Empleo de la acidez y bajada de pH para el control de los microorganismos en los alimentos.

Tema 7: Factores intrínsecos (IV). Nutrientes, constituyentes antimicrobianos naturales y estructuras biológicas.

Contenido de nutrientes en los alimentos y su relación con el crecimiento microbiano. Sustancias antimicrobianas naturales en los alimentos. Estructuras biológicas y su acción frente a los microorganismos.

Tema 8: Factores extrínsecos: Temperatura de crecimiento. Humedad relativa. Atmósfera modificada.

Introducción. Efectos de las bajas temperaturas en el crecimiento de los microorganismos. Principales tipos microbianos dependientes de la temperatura de conservación. Efectos de las temperaturas de refrigeración y congelación para el control de los microorganismos alterantes y patógenos. Humedad relativa ambiental. Atmósferas modificadas. Empleo de las atmósferas modificadas en la inhibición de los microorganismos. Principales mezclas gaseosas empleadas.

Tratamientos tecnológicos y microorganismos de interés industrial

Tema 9. Factores dependientes de los tratamientos tecnológicos (I): Empleo de las temperaturas elevadas en la inhibición de los microorganismos. Esterilización y pasterización.

Introducción. Efectos de las temperaturas elevadas sobre los microorganismos. Empleo de las altas temperaturas para la conservación de los alimentos. Conservas y semiconservas. Medidas de control.

Tema 10: Factores dependientes de los tratamientos tecnológicos (II): altas presiones.

Introducción. Efectos de las altas presiones en la inhibición de los microorganismos alterantes y patógenos.

Tema 11: Factores dependientes de los tratamientos tecnológicos (III): radiación ultravioleta.

Introducción. Efectos de la luz ultravioleta en los microorganismos. Efectos e interacciones.



**Tema 12: Factores dependientes de los tratamientos tecnológicos (IV):
conservantes químicos con actividad antimicrobiana.**

Principales agentes químicos y sus sales empleados para el control de los microorganismos en los alimentos. Agentes antimicrobianos indirectos. Ácidos orgánicos. Antibióticos. Antagonismo láctico. Agentes antifúngicos.

**Introducción a los microorganismos patógenos transmitidos por los
alimentos.**

**Tema 13: Microorganismos patógenos (I): Agentes responsables de intoxicaciones
alimentarias.**

Botulismo: Clostridium botulinum y sus toxinas, síntomas clínicos, control y prevención.

Intoxicación estafilocócica: Staphylococcus aureus y enterotoxinas estafilocócicas, síntomas clínicos, control y prevención.

Clostridium perfringens, toxinas, síntomas clínicos, control y prevención.

Bacillus cereus, toxinas, síntomas clínicos, control y prevención.

**Tema 14: Microorganismos patógenos (II). Bacterias responsables de
intoxicaciones alimentarias.**

Salmonelosis: Género Salmonella, factores biológicos, síntomas clínicos, control y prevención.

Shigelosis: Género Shigella, factores biológicos, síntomas clínicos, control y prevención.

Escherichia coli enteropatógenos, enteroinvasivos y enterohemorrágicos, síntomas clínicos, control y prevención.

**Tema 15: Microorganismos patógenos (III): Bacterias responsables de
intoxicaciones alimentarias.**

Listeriosis: Listeria monocytogenes, factores de crecimiento, síntomas clínicos, control y prevención.

Yersiniosis: Yersinia enterocolitica, factores de crecimiento, síntomas clínicos, control y prevención.

Vibrio parahaemolyticus, factores de crecimiento, síntomas clínicos, control y prevención.

Campylobacteriosis. Género Campylobacter, factores de crecimiento, síntomas clínicos, control y prevención.



Tema 16: Mohos productores de micotoxinas.

Introducción. Principales géneros y especies de mohos que producen micotoxinas en los alimentos.

Alteraciones microbianas de los alimentos

Tema 17: Carne y productos cárnicos.

Introducción. Microbiota inicial contaminante. Contaminación en el procesado primario. Desarrollo de los microorganismos en la carne cruda refrigerada. Tipos de microorganismos alterantes. Alteración de la carne fresca envasada a vacío y en atmósfera modificada. Productos crudos-curados. Productos cárnicos tratados por el calor.

Tema 18: Alteración del pescado y marisco.

Introducción. Microbiota inicial contaminante y origen de la misma. Contaminación en el procesado primario. Desarrollo de microorganismos alterantes en el pescado crudo y en el marisco. Tipo de alteración que producen.

Tema 19: Alteración de la leche cruda y productos lácteos.

Tipo de microorganismos que contaminan la leche cruda y productos derivados. Origen de la microbiota contaminante. Factores que influyen en el crecimiento de estos microorganismos. Tipo de alteraciones que producen.

Tema 20: Huevos y ovoproductos

Introducción. Microbiota inicial. Contaminación en huevos enteros. Desarrollo y tipo de microorganismos. Alteraciones que se producen en ovoproductos.

Tema 21: Cereales y sus productos derivados.

Introducción. Origen de los microorganismos. Microbiota inicial. Microorganismos alterantes y patógenos. Recolección, transporte y almacenamiento. Harinas y mezclas en seco. Masas de pan. Pasteles.

Tema 22- Las especias

Introducción. Origen de los microorganismos productores de su alteración. Microbiota inicial. Microorganismos alterantes y patógenos.



Garantía de la calidad microbiológica

Tema 23- Fundamentos de análisis microbiológico

Toma de muestras y análisis de los productos. Valores de referencia. Prevención de la contaminación. Análisis de productos finales.

Tema 24: Funciones del laboratorio microbiológico.

Comprobación de los tratamientos tecnológicos adecuados: tratamientos térmicos, letalidad, valores de referencia. Esterilización. Controles de esterilización: material fungible y medios de cultivo. Comprobación microbiológica de la limpieza y la desinfección. Análisis microbiológicos de agua potable.

Tema 25- análisis de puntos críticos y control de los mismos.

Definición del sistema. Identificación y control de puntos Críticos. Diagrama de flujo. Beneficios de su implantación. Aplicación practica.

8.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Pilet, C; Bourdon, J.L; Toma, B; Marchal, N; Balbastre, C; Person, J.M. , (1987) « Bactériologie médicale et vétérinaire ». , Doin,

Corthier, G;, (2011) Bonnes bactéries et bonne santé, Ed. Quae, Francia, 978-2-7592-0917 / 2110-2228,

Doyle, M; Beuchat, L; Montville, T. , (2001) «Microbiología de los alimentos – Fundamentos y fronteras”. , Ed. Acribia,

Figarella, J; Leyral, G; , (2006) Microbiologia Technique Tome 1, SCEREN CRDP Aquitaine, Francia, 2-86617-515-8/1254-731X,

Hobbs, B. , (1986) “Higiene y toxicología de los alimentos”, Ed. Acribia,

Ingraham, J; Ingraham, C. , (1998) “Introducción a la microbiología”. Vol. 2, Ed. Reverté, S. A. ,

Jay, J, (2002) “Microbiología moderna de los alimentos” , Ed. Acribia,

Larrañaga, I; Carballo, J; Rodriguez, M, Fernández, J. , (2000) “Control e higiene de los alimentos”. , Ed. Mc Graw Hill.,

Parry, R.T. , (1995) «Envasado de los alimentos en atmósfera modificada». , Ed. A. Madrid Vicente. ,

Rullier, B. , (2000) “L’hygiène alimentaire”. , Ed. Nathan,

Smith, A. , (1980) “Fundamentos de microbiología”, Ed. Universidad de Navarra, S. A.,

Totora, G; Funkee, B; Case, C. , (1993) “Introducción a la microbiología”. , Ed.



Acribia,

9. 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
Actividades teóricas	1 a 4	9	12	21
Actividades prácticas	1 a 4	9	8	17
Seminarios, Debates	1 a 4	2	4	6
Realizón de trabajos e informes	1 a 4	3	18	21
Tutorías colectivos	1 a 4	1	0	1
Exposiciones	4	1	3	4
Evaluación	1 a 4	2	3	5
Total		27	48	75

10. Sistemas de evaluación:

Procedimiento	Peso
Evaluación continua de clases teóricas :tests a lo largo del curso (prueba no recuperable)	20 %
Evaluación continua de prácticas de laboratorio	20 %
Realización de un trabajo (prueba recuperable)	15 %
Interés y participación en clase	5 %
Prueba escrita: tipo test, preguntas cortas, caso práctico (La calificación mínima exigida en este apartado será del 50%) (prueba recuperable)	40 %
Total	100 %



Evaluación excepcional:

Los estudiantes que, por razones excepcionales, no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua, y les haya sido concedida por el Director de la Escuela la posibilidad de acogerse a la «evaluación excepcional» (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU) deberán realizar las siguientes pruebas:

PRIMERA CONVOCATORIA

-40% : Prueba escrita de conocimientos teóricos, en las fechas oficiales publicadas por el centro (nota mínima 5/10)

-30 %: Prueba escrita de conocimientos prácticas, en las fechas oficiales publicadas por el centro (nota mínima 5/10)

-30%: Entrega de un trabajo de la asignatura, en la fecha y la forma que establezca el profesor de la asignatura, y que se dará a conocer al alumno en las 4 primeras semanas de docencia (nota mínima exigida 5/10)

SEGUNDA CONVOCATORIA

El alumno deberá presentarse y realizar aquellas pruebas no superadas en la primera convocatoria, manteniendo la nota mínima en cada una de las pruebas.

11. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

El alumno dispone desde el inicio del curso de:

1. El programa de la asignatura
2. Una lista de bibliografía que puede consultar (en español, inglés y francés) que se renueva cada año con los libros que solicito para la biblioteca.
3. Dirección electrónica del docente para responder a las dudas que surjan durante el estudio de modo inmediato
4. Cada clase se presenta con un ordenador, un cañón y diapositivas en formato Powerpoint: cada diapositiva suele ser esquemática, dando la información clave y siendo frecuentemente acompañada de un esquema para facilitar la comprensión
5. Antes de empezar cada clase, el alumno dispone de las diapositivas en UBU virtual
6. Al final de cada capítulo se hace una revisión junto con los alumnos en forma de cuadro o de esquema para facilitar al alumno a la hora de estudiar.

Tutoría: los Lunes de 10:30 a 14:00 y los viernes de 11:30 a 14:00 (bajo cita previa nyeramian@ubu.es) en el laboratorio de microbiología de la facultad de ciencias



12. Calendarios y horarios:

El calendario aprobado por la Junta de Escuela de la Escuela Politécnica Superior y los horarios publicados en los tablones oficiales de la E.P.S. para el curso 2012-2013

13. Idioma en que se imparte:

Español