



Unidad  
Académica  
**Departamento de  
Alimentos**

## **PROGRAMA**

Unidad curricular optativa

### INTRODUCCIÓN AL LABORATORIO PARA EL CONTROL MICROBIOLÓGICO EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

**Ubicación en el Mapa Curricular:** par

**Modalidad de dictado:** teórico/práctico

**Créditos:**

**Carga horaria:** 30 hs

**Unidad Académica responsable:** UADA

**Docente responsable:** Lucía de Oliveira

**Equipo docente:** Antonella Vaccani, Federico Villanueva, Lucía de Oliveira

**Recomendaciones de conocimientos previos:** relativos a Microbiología Alimentaria

**Objetivo General:** Capacitar a estudiantes en el desarrollo de técnicas básicas de análisis de alimentos, superficies y aguas en el Laboratorio de Microbiología de los Alimentos de la Escuela de Nutrición.

#### **Objetivos Específicos:**

- Conocer las técnicas básicas para el análisis microbiológico desde la toma de muestra, preparación de material, sembrado, lectura e interpretación de resultados.
- Adquirir conocimientos sobre el tipo de materiales y reactivos de laboratorio para el análisis microbiológico de las muestras de alimentos, agua y superficies.
- Interpretar los resultados de análisis y tomar decisiones en consecuencia.

### **Contenidos Temáticos:**

- Introducción al laboratorio microbiológico. Normas básicas de seguridad.  
Descripción de equipos.
- Preparación de material y medios de cultivo para su esterilización.
- Esterilización de materiales y medios de cultivo.
- Toma de muestras de alimentos, superficies y agua para su análisis microbiológico.
- Análisis microbiológicos de referencia.
- Lectura e Interpretación de resultados de análisis microbiológicos.
- Buenas prácticas de laboratorio.

**Metodologías de enseñanza:** Clases teóricas presenciales - Clases prácticas presenciales en laboratorio.

**Metodologías de Evaluación:** Trabajo final escrito.

**Acreditación:** asistencia al 80 % de las instancias

### **Bibliografía:**

- Cátedra de Microbiología – Facultad de Química; “Guía Curso Práctico”; 2021.  
Versión digital.
- UADA - Escuela de Nutrición; MN-LAB.M.A.-001 Introducción al Laboratorio de Microbiología de los Alimentos v0.0; 2022.
- UADA - Escuela de Nutrición. Documentos elaborados por el Laboratorio de Microbiología de los Alimentos; v0.0; 2022.

- Marambio E. 1998. "Manual de técnicas microbiológicas para alimentos y aguas"; Ed. Andros; Chile.
- Werner B., Armanetti E. 1990. Medios de cultivos en Microbiología General; División Publicaciones y Ediciones de la Udelar; Uruguay.
- da Silva, Neusely & Taniwaki, Marta & Junqueira, Valéria & Silveira, Neliane & Okazaki, Margarete & Gomes, Renato. 2018. Microbiological Examination Methods of Food and Water: A Laboratory Manual, 2nd Edition. 10.1201/9781315165011.