



### 1. Datos de identificación del curso

<b>Denominación:</b> Microbiología de los Alimentos I	<b>Tipo:</b> Curso-Taller	<b>Nivel:</b> Licenciatura
<b>Área de formación:</b> Básica Particular Obligatoria	<b>Modalidad:</b> Mixta En línea Presencial X	<b>Prerrequisito:</b> Microbiología
<b>Horas de trabajo del alumno:</b> T=40, P=40, HT=80	<b>Total de créditos:</b> 8	<b>Clave del curso:</b> IK608
<b>Nombre del profesor que Elaboró:</b> Dra. Elisa Cabrera Díaz, Dra. Jeannette Barba León		<b>Fecha de actualización:</b> Agosto de 2017

### 2. Términos de referencia<sup>1</sup>

Describir los principales microorganismos de importancia en los alimentos, identificando sus características, el efecto que producen y los métodos para su identificación y/o recuento.

### 3. Descripción

#### Descripción del curso<sup>2</sup>

En este curso-taller el alumno identificará los principales microorganismos presentes en diferentes tipos de alimentos, describiendo sus características, los efectos que producen y los métodos para su identificación y/o recuento.

#### Temas generales<sup>3</sup>

1. Historia y desarrollo de la Microbiología de Alimentos
2. Tipos de microorganismos presentes en alimentos: deterioradores, aditivos, patógenos
3. Fuentes (origen) de los microorganismos presentes en los alimentos
4. Factores intrínsecos y extrínsecos que afectan el desarrollo de microorganismos en alimentos
5. Deterioro microbiano de los alimentos
6. Microbiología de la preservación de alimentos
7. Microbiología de carnes crudas
8. Microbiología de carnes procesadas
9. Microbiología de leche y productos lácteos
10. Microbiología de frutas y hortalizas
11. Microbiología del huevo y ovoproductos
12. Microbiología de productos misceláneos: nueces, mayonesas y aderezos, harinas, confitería, especias

<sup>1</sup> Los términos de referencia son la carta de navegación del curso. Respetando el principio de libertad de cátedra, se definen grandes orientaciones de cada curso que cualquier profesor debe tener en cuenta, independientemente de los métodos o didácticas de aprendizaje que elija. Teniendo en cuenta que la intención formativa fundamental es que el egresado se alfabetice desde su profesión para aprender permanentemente, en los términos de referencia se establecerá la aportación de este curso a esa gran finalidad. Cada curso posee un contexto particular que debe referirse, así como las habilidades y saberes que se espera que el alumno desarrolle durante el curso.

<sup>2</sup> Dirigido a motivar a los estudiantes a tomar el curso. Explicar lo que el estudiante debe esperar de este curso.

<sup>3</sup> Contenidos orientadores; su propósito es situar a los profesores acerca de los alcances científicos o humanistas del curso.



#### Recursos de Evaluación

Instrumentos/productos	Ponderación
Actividades y tareas	40 %
Cuestionarios de retroalimentación	20 %
Prácticas de laboratorio	40 %
Total	100 %

#### 4. Bibliografía y recursos de aprendizaje

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible (en su caso)
James M. Jay, Martin J. Loessner, David A. Golden	Modern Food Microbiology	Springer Science & Business Media	2006	<a href="http://148.202.105.23:8991/F/VVL9UR2P9MKYGSR5VV1IHY1IFNM66D8Q42CH4EBMT1STPQJ1KE-06575?func=full-set-set&amp;set_number=942977&amp;set_entry=000001&amp;format=999">http://148.202.105.23:8991/F/VVL9UR2P9MKYGSR5VV1IHY1IFNM66D8Q42CH4EBMT1STPQJ1KE-06575?func=full-set-set&amp;set_number=942977&amp;set_entry=000001&amp;format=999</a>
Adams, Martin R.	Food microbiology / Martin R. Adams, Maurice O. Moss, Peter J. McClure	Cambridge, UK Royal Society of Chemistry 4a. edición	2016	<a href="http://148.202.105.23:8991/F/JKNQE NXXCS5HL2A6Q2785BE5I2PYYRULY9PK6HQ582LMP1QB-00047?func=full-set-set&amp;set_number=584564&amp;set_entry=000001&amp;format=002">http://148.202.105.23:8991/F/JKNQE NXXCS5HL2A6Q2785BE5I2PYYRULY9PK6HQ582LMP1QB-00047?func=full-set-set&amp;set_number=584564&amp;set_entry=000001&amp;format=002</a>
Bibek Ray, Arun Bhunia; traductores Rubén Israel Sánchez Monsiváis, Diana Guadalupe Pineda Sánchez.	Fundamentos de microbiología de los alimentos	McGraw-Hill Interamericana Editores	2010	Biblioteca del CUCBA No. 000347770
Thomas J. Montville, Karl R. Matthews; traducción a cargo de María Mercè Torra Reventós.	Microbiología de los alimentos: introducción	Editorial Acribia	2008	Biblioteca del CUCBA No. 000333291