



Ministerio de Cultura y Educación
 Universidad Nacional de San Luis
 Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia
 Departamento: Química
 Área: Química Tecnológica

(Programa del año 2007)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
MICROBIOLOGIA APLICADA	ANAL. QUIMICO	1/99		

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
BENUZZI, DELIA AURORA	Prof. Responsable	P.ADJ EXC	40 Hs
SANZ FERRAMOLA, MARIA ISABEL	Prof. Colaborador	DEC F EX	Hs
CALVENTE, VIVIANA EDITH	Auxiliar de Práctico	A.1RA EXC	40 Hs
SANSONE, MARIA GABRIELA	Auxiliar de Práctico	JTP SEM	20 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
Hs	Hs	Hs	Hs	8 Hs

Tipificación	Periodo
B - Teoria con prácticas de aula y laboratorio	1 Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
12/03/2007	15/06/2007	14	120

IV - Fundamentación

--

V - Objetivos

Lograr que el alumno adquiera los conocimientos básicos sobre el mundo microbiano, conozca las técnicas de cultivo, aislamiento y conservación de los microorganismos y esté en condiciones de identificar los principales grupos de interés en muestras biológicas.

VI - Contenidos

Tema 1:

Que es la Microbiología. Clasificación de los microorganismos. Procariotas: Eubacterias y Archeobacterias. Eucariotas: Hongos, Algas, y Protozoos. Célula procariota y célula eucariota. Estructura. Reproducción. Ecología microbiana. Los microorganismos en la naturaleza. Habitats acuáticos. Habitats terrestres. Los microorganismos y los ciclos geoquímicos. Impacto de los microorganismos en las actividades del hombre.

Tema 2:

Bioquímica microbiana. Carbohidratos y polisacáridos. Acidos grasos y lípidos. Nucleótidos y ácidos nucleicos. Aminoácidos y proteínas. Enzimas. Metabolismo: Anabolismo y catabolismo. Energía. Oxidación-reducción. Fermentación.

Fotosíntesis. Metabolismo de carbohidratos, ácidos grasos, aminoácidos y nucleótidos.

Tema 3:

Nutrición microbiana. Macro y micronutrientes. Factores de crecimiento. Cultivo de microorganismos en el laboratorio. Factores ambientales.

Tema 4:

Crecimiento de los microorganismos. Medición del crecimiento. Curva de crecimiento. Parámetros de crecimiento. Efecto de factores ambientales sobre el crecimiento: Temperatura, actividad de agua, acidez y alcalinidad, oxígeno.

Tema 5:

Control del crecimiento microbiano. Esterilización por calor. Pasteurización. Esterilización por filtración. Otros agentes físicos. Control químico del crecimiento microbiano. Desinfectantes y antisépticos. Agentes quimioterapéuticos. Prevención de la contaminación microbiana. Limpieza desinfección e higiene. Zonas estériles en la industria. Muestreo de aire. Pureza de aire requerida.

Tema 6:

Control microbiológico en la industria farmacéutica y cosmética. Muestreo. Esterilidad. Límite microbiano. Potencia de antibióticos. Pirógenos.

Tema 7:

Control microbiológico en la industria alimentaria y en la bioindustria. Niveles de control. Frecuencia de los controles. Parámetros a medir. Métodos de control empleados.

Tema 8:

Análisis microbiológico de agua. Organismos indicadores. Prueba de coliformes. Purificación de agua. Agua potable. Aguas de desecho y aguas cloacales. DBO.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

T.P. 1:

Microscopio. Tinciones. Observación de distintos tipos de microorganismos.

T.P. 2:

Nutrición microbiana: Formulación y preparación de medios de cultivo. Siembras, repiques y aislamientos.

T.P. 3:

Métodos para estimar número de microorganismos y concentración de biomasa.

T.P. 4:

Esterilización. Preparación de material de laboratorio. Uso de agentes bactericidas y bacteriostáticos.

T.P. 5:

Prueba de esterilidad y límite microbiano en la industria cosmética.

T.P. 6:

Potencia microbiológica de antibióticos.

T.P. 7:

Coliformes totales y coliformes fecales en leche.

VIII - Regimen de Aprobación

Régimen promocional. Dos parciales escritos sobre temas teórico- prácticos y un problema práctico a resolver que integra todos los conocimientos adquiridos, cuya aprobación está sujeta a la defensa de un informe escrito.

IX - Bibliografía Básica

[1] Brock, Thomas y Madigan Michael. 1993. "Microbiología". Sexta Edición. Prentice Hall Hispanoamericana. México.

[2] Yousef A y Carlston C .2006."Microbiología de los alimentos : Manual de Laboratorio". Ed. Acirbia. España.

[3] Bu Lock, John y Kristiansen, Bjorn. 1991. "Biotecnología Básica". Editorial Acirbia. Zaragoza, España.

- [4] Collins, C y Lyne Patricia. 1989. "Métodos Microbiológicos" Quinta Edición. Editorial Acribia. Zaragoza, España.
- [5] Crueger Wulf y Crueger Anneliese. 1993. "Biotecnología: Manual de Microbiología Industrial". Editorial Acribia. Zaragoza, España.
- [6] Moo-Young, Murray (Ed). 1985. "Comprehensive Biotechnology" Vol 1,2,3, y 4. Pergamon Press. Oxford, Inglaterra.
- [7] Scriban, Rene. 1985. "Biotecnología". Editorial El manual Moderno. México
- [8] Madigan, M.,Martinko,J., Parker, J. 1997. "Brock Biology of Microorganisms". Octava Edición. Prentice may, New Jersey.
- [9] Atlas, R., Parks, L. 1997. " Handbook of Microbiological Media. Segunda Ed. CRC Press. Boca Raton

X - Bibliografía Complementaria

XI - Resumen de Objetivos

XII - Resumen del Programa

Microbiología General : Conceptos fundamentales.Fisiología microbiana.Ecología microbiana:Microbiología del aire , agua y suelo. Control microbiológico en la industria: Industria alimentaria, industria cosmética , Industria farmacéutica.Muestreo.Normas. Control microbiológico en plantas de tratamiento de aguas y en plantas de tratamiento de efluentes.DBO. Prevención de contaminación microbiana.

XIII - Imprevistos