

29205 - Microbiología de los alimentos

Información del Plan Docente

Año académico	2018/19
Asignatura	29205 - Microbiología de los alimentos
Centro académico	229 - Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte
Titulación	441 - Graduado en Nutrición Humana y Dietética
Créditos	6.0
Curso	1
Periodo de impartición	Segundo Semestre
Clase de asignatura	Obligatoria
Módulo	---

1. Información Básica

1.1. Objetivos de la asignatura

La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:

El objetivo general de esta asignatura es que el estudiante conozca los principales patógenos (microorganismos y parásitos) que se pueden transmitir a través de los alimentos, así como los microorganismos alterantes y los utilizados para la elaboración de determinados alimentos.

1.2. Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

El Plan de Estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética incluye la asignatura "Microbiología de los Alimentos" por dos razones fundamentales:

1. La memoria del Grado establece que el estudiante debe conocer la microbiología y parasitología para alcanzar la competencia específica de conocer y aplicar las ciencias de los alimentos.
2. Esta asignatura, junto con "Toxicología de los Alimentos", permite alcanzar conocimientos imprescindibles para cursar las asignaturas Higiene Alimentaria y Gestión de Servicios de Alimentación.

1.3. Recomendaciones para cursar la asignatura

Asistir y participar en las actividades programadas, procurando asimilar de forma progresiva los conocimientos y aprovechar las tutorías para resolver dudas o problemas relacionados con el aprendizaje.

2. Competencias y resultados de aprendizaje

2.1. Competencias

Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para...

Describir las características biológicas de los microorganismos responsables de enfermedades transmitidas por alimentos.

Describir el significado de los microorganismos alterantes de los alimentos.

29205 - Microbiología de los alimentos

Transmitir conceptos básicos acerca de los potenciales peligros microbiológicos de los alimentos y su importancia para la seguridad alimentaria.

Comprender cómo las características propias de los alimentos y los factores controlados por el hombre pueden influir en el desarrollo de los microorganismos.

Comprender la importancia de algunos microorganismos en la transformación de los alimentos

2.2.Resultados de aprendizaje

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...

Describir las características biológicas más importantes de los microorganismos (alterantes, productores y patógenos) relacionados con los alimentos.

Identificar los factores que condicionan la actividad microbiana en los alimentos y saber cómo permiten el control de los microorganismos.

Describir las características de los patógenos mas importantes transmitidos por los alimentos.

Conocer los microorganismos responsables de las alteraciones y las transformaciones de los alimentos.

Presentar y exponer trabajos.

2.3.Importancia de los resultados de aprendizaje

Un importante campo de actuación del Dietista-Nutricionista es el ámbito de la restauración colectiva y social donde tiene que gestionar la calidad, higiene y seguridad alimentarias, y para hacerlo con éxito es imprescindible conocer los parásitos y los microorganismos - patógenos y alterantes - que pueden estar presentes en los alimentos. Este conocimiento lo proporciona la asignatura "Microbiología de los Alimentos".

3.Evaluación

3.1.Tipo de pruebas y su valor sobre la nota final y criterios de evaluación para cada prueba

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación

Realización de una prueba escrita con 40 preguntas tipo test. Las preguntas serán sobre el temario teórico de la asignatura.

Criterios de valoración y niveles de exigencia:

Se puntuará de 0 a 10 y contribuirá en un 80% a la calificación final, siempre que se haya obtenido como mínimo una calificación de 5.

Presentación oral de trabajos en grupos pequeños.

29205 - Microbiología de los alimentos

Criterios de valoración y niveles de exigencia:

Se puntuará de 0 a 10 y contribuirá en un 10% a la calificación final.

Presentación escrita de informe individual sobre prácticas en aula.

Criterios de valoración y niveles de exigencia:

Se puntuará de 0 a 10 y contribuirá con un 5% a la calificación final.

Participación activa en las clases prácticas de la asignatura.

Criterios de valoración y niveles de exigencia:

Se valorará la asistencia y la participación.

Se puntuará de 1 a 10 y supondrá un 5% de la calificación final.

Convocatorias distintas de la primera

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación...

Prueba global de evaluación. Consistirá en una prueba escrita individual tipo test con 50 preguntas sobre el temario teórico y práctico de la asignatura.

Criterios de valoración y niveles de exigencia:

Se puntuará de 0 a 10 y contribuirá al 100% de la calificación final.

Sistema de calificación.

La calificación numérica se expresará de conformidad con lo establecido en el art. 5.2 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional. Así, las calificaciones se establecerán en el siguiente rango: De 0 a 4,9: Suspenso (S); de 5,0 a 6,9: Aprobado (A); de 7,0 a 8,9: Notable (N); de 9,0 a 10: Sobresaliente (SB). La mención Matrícula de honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0.

4. Metodología, actividades de aprendizaje, programa y recursos

4.1. Presentación metodológica general

El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en lo siguiente:

La asignatura está estructurada en 30 clases magistrales participativas, 10 horas de seminarios organizadas en sesiones de aproximadamente 2 horas y 20 horas de prácticas de laboratorio. Se realizarán trabajos sobre seminarios y prácticas

29205 - Microbiología de los alimentos

que se presentarán en alguna de las sesiones de seminarios.

Las clases teóricas y las clases prácticas en el laboratorio se desarrollan en paralelo para conseguir una mejor comprensión de la asignatura.

4.2. Actividades de aprendizaje

El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades...

Clases teóricas participativas: Presencial, 30 horas. Se exponen los conocimientos teóricos básicos de la asignatura.

Clases prácticas de laboratorio: Presencial, 20 horas. Tendrán lugar en el Laboratorio de Microbiología, en grupos de aproximadamente 16 alumnos.

Seminarios. Presencial. 10 horas.

Trabajos prácticos tutelados: No presencial, 5 horas.

Prueba de evaluación: Presencial, 2 horas por convocatoria.

4.3. Programa

El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades

Clases teóricas participativas. Presencial. 30 horas. Se exponen los conocimientos teóricos básicos de la asignatura que son:

- El mundo microbiano. Breve historia de la Microbiología.
- Crecimiento microbiano. Requerimientos. Fases de crecimiento.
- Ecología microbiana.
- Control de los microorganismos en los alimentos. Métodos físicos y químicos. Agentes antimicrobianos.
- Microorganismos patógenos transmitidos por alimentos. Reservorios. Dosis infecciosa. Determinantes de patogenicidad. *Salmonella*. *Shigella*. *Escherichia*. *Yersinia*. *Campylobacter*. *Staphylococcus*. *Clostridium*. *Listeria*. *Bacillus*. *Brucella*. *Mycobacterium*.
- Hongos toxigénicos: *Aspergillus*, *Fusarium*, *Penicillium*.
- Virus. Enterovirus. Virus Norwalk. Rotavirus.
- Priones y su transmisión al humano por alimentos.
- Parásitos transmitidos por los alimentos.
- Deterioro de los alimentos. Desarrollo microbiano y alteración de productos frescos: carne, pescado y productos de origen vegetal.

Clases prácticas de laboratorio: Presencial, 20 horas. Tendrán lugar en el Laboratorio de Microbiología, en grupos de aproximadamente 14 alumnos. Estas prácticas consistirán en:

- Preparación de medios de cultivo.

29205 - Microbiología de los alimentos

- Tinciones y observación de microorganismos.
- Identificación de microorganismos. Pruebas bioquímicas.
- Estudio de la sensibilidad a antimicrobianos.
- Análisis microbiológico de alimentos.

Seminarios: Presencial, 10 horas. Tendrán lugar en el aula asignada, en grupos de unos 20 alumnos. En estas prácticas los alumnos, trabajando en grupo o individualmente, resolverán cuestiones relacionadas con el temario de la asignatura.

Trabajos prácticos tutelados. No presencial. 5 horas. Los alumnos, individualmente o en grupo, elaborarán un trabajo sobre un tema relacionado con la asignatura.

Prueba de evaluación. Presencial. 2 horas por convocatoria. Al finalizar la asignatura, los alumnos realizarán una prueba objetiva para verificar la adquisición tanto de los conocimientos teóricos como prácticos.

4.4. Planificación de las actividades de aprendizaje y calendario de fechas clave

Clases Teóricas lunes y martes desde 11 de febrero a 29 de mayo.

Clases Prácticas y seminarios desde 18 de febrero a mayo, según grupos que se anunciarán la primera semana de febrero y de acuerdo al horario establecido por el centro.

Examen final:

Primera convocatoria: Junio 2018 (Fecha a determinar por el centro)

Segunda convocatoria: Septiembre 2018 (Fecha a determinar por el centro)

La planificación y el calendario de las distintas actividades serán publicados al comienzo del semestre.

4.5. Bibliografía y recursos recomendados