



FACULTAT DE
FARMÀCIA



U
UNIVERSITAT DE BARCELONA
B




TREBALL PRÀCTIC DE MICROBIOLOGIA DELS ALIMENTS

X



Curs
2008-09

Ensenyament de Ciència
i Tecnologia dels Aliments

 <p style="text-align: center;">  UNIVERSITAT DE BARCELONA  </p>	
---	--

Dades generals de l'assignatura

Nom de l'assignatura: Treball Pràctic de Microbiologia dels Aliments

Codi de l'assignatura: 246031

Curs acadèmic: 2008-2009

Coordinació: NURIA RIUS BOFILL

Departament: Dept. Microbiologia i Parasitologia Sanitàries

Crèdits: 6 (Crèdits assig. només no-ECTS)



Recomanacions

És imprescindible que l'alumne hagi aprovat:

- Complementes de Microbiologia (si és el cas)
- Microbiologia i Parasitologia dels Aliments
- Pràctiques d'Higiene dels Aliments

És imprescindible tenir un nivell mínim d'anglès.

Altres recomanacions

Per poder dur a terme un treball de recerca en l'àmbit de la Microbiologia dels Aliments és necessari que l'alumne:

- Tingui uns coneixement bàsics de Bioquímica
- Sàpiga utilitzar un ordinador (emprar planes web, fer i interpretar gràfics, buscar bibliografia, etc.)

Objectius d'aprenentatge de l'assignatura

Referits a habilitats, destreses

L'assignatura té com a objectiu general introduir a l'alumne en la metodologia de treball d'un laboratori de Microbiologia com a complement dels coneixements i habilitats adquirits anteriorment.

Es pretén:

- Proporcionar una formació global en Microbiologia
- Iniciar als alumnes en el camp de la recerca
- Que l'alumne participi en les activitats científiques organitzades pel grup de recerca al

que s'hagi incorporat

Blocs temàtics de l'assignatura

Metodologia i organització general de l'assignatura

L'alumne s'incorporarà a un grup de recerca sota la supervisió directa d'un professor de la Unitat de Microbiologia, on durà a terme un petit projecte de recerca relacionat amb algun aspecte de la Microbiologia dels Aliments (per ex. bacteris patògens, aliments fermentats, reutilització i/o degradació microbiana de residus agroalimentaris, etc.).

L'organització general d'aquesta assignatura és la següent:

- Treball de recerca
- Plantejament dels objectius del projecte de recerca
- Recerca bibliogràfica
- Part experimental
- Redacció d'una memòria escrita
- Assistència i participació en els seminaris i activitats organitzats pel grup de recerca o per la unitat

Avaluació acreditativa dels aprenentatges de l'assignatura

L'avaluació consta de dues parts:

- Actitud i participació en les activitats del grup de recerca, tant a nivell individual com en la dinàmica de grup
- Presentació d'una memòria escrita on hi constin els següents apartats:

Títol del projecte de recerca

Introducció

Objectius

Material i mètodes

Resultats i discussió

Bibliografia

Índex

Avaluació única

En ser una assignatura pràctica no té avaluació única.

Fonts d'informació bàsiques de l'assignatura

Bell C, Neaves P, Williams AP. Food microbiology and laboratory practice. Oxford: Blackwell Science; 2005.

Demain AL, Davies JE, Atlas RM. Editors. Manual of industrial microbiology and biotechnology. 2nd ed. Washington: American Society for Microbiology; 1999.

Doyle MP, Beuchat LR, Montville TJ. Editors. Microbiología de los alimentos: fundamentos y fronteras. Zaragoza: Acribia; 2000.

FDA. Bacteriological Analytical Manual Online. 8th ed. Última actualització, gener 2001.

Lee BH. Fundamentos de biotecnología de los alimentos. Zaragoza: Acribia; 2000.

Microbiología de los alimentos: fundamentos ecológicos para garantizar y comprobar la integridad (inocuidad y calidad) microbiológica de los alimentos. 2a ed. Zaragoza: Acribia; 2002.

Murray PR. Editor. Manual of clinical microbiology. 9th ed. Washington, D.C.: ASM Press; 2007.

Pascual Anderson MR, Calderón y Pascual V. Microbiología alimentaria: metodología analítica para alimentos y bebidas. 2a ed. Madrid: Díaz de Santos; 2000.

Reddy CA. Editor. Methods for general and molecular microbiology. 3rd ed. Washington D.C.: ASM Press; 2007.

Roberts D, Greenwood M. Practical food microbiology. 3rd ed. Massachusetts: Blackwell; 2003.

Rius Bofill N, Berlanga Herranz M, Marqués Villavecchia AM. Anàlisi microbiològica i higiene dels aliments. Barcelona: Edicions de la Universitat de Barcelona; 2006.

