



1. DATOS GENERALES

Asignatura: MICROBIOLOGÍA, HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**Tipología:** OBLIGATORIA**Grado:** 379 - GRADO EN INGENIERÍA AGRÍCOLA Y AGROALIMENTARIA (AB)**Centro:** 601 - ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA AGRÓNOMICA Y DE MONTES Y BIOTECNOLOG**Curso:** 3**Lengua principal de impartición:** Español**Uso docente de otras lenguas:****Página web:****Código:** 60421**Créditos ECTS:** 6**Curso académico:** 2019-20**Grupo(s):** 10 11**Duración:** C2**Segunda lengua:****English Friendly:** N**Bilingüe:** N**Profesor:** JOSE EMILIO PARDO GONZALEZ - Grupo(s): 10 11

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Edificio Manuel Alonso Peña. Planta alta, 1º módulo	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	926053246	jose.pgonzalez@uclm.es	Catedrático de Universidad Lunes: 8:30-10:30. Martes 8-10; 12:30-14:30.

2. REQUISITOS PREVIOS

No se han establecido requisitos previos obligatorios, pero se recomienda a los alumnos conocimientos básicos de biología, bioquímica y estadística.

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

La Microbiología es una materia básica ya que los microorganismos contribuyen a la elaboración de los alimentos fermentados, pudiendo ser responsables de su alteración, o causar infecciones o intoxicaciones. Por ello, su conocimiento es imprescindible para alargar la vida útil de los alimentos, mejorar la higiene y seguridad alimentaria y optimizar los procesos de fermentación. En los últimos años, el avance del sector alimentario ha ocasionado una demanda de profesionales capaces de abordar estos nuevos retos. Por un lado, el requerimiento por parte de la sociedad de alimentos más sanos y variados, que no sólo cubran sus requerimientos nutricionales, sino que ayuden a su organismo a prevenir determinadas enfermedades y, de alguna manera, contribuyan a incrementar su calidad de vida. Por otro lado, el ritmo de vida de las grandes ciudades requiere alimentos rápidos de preparar y de larga vida útil. La preocupación por la seguridad de los alimentos en la sociedad actual exige una mejora en el control de procesos y de calidad y trazabilidad, así como el desarrollo de métodos de análisis para la detección de tóxicos y contaminantes en materias primas y productos terminados que constaten su inocuidad. Dentro de las asignaturas específicas relacionadas, destacaríamos "Control de calidad de productos agrarios", "Industrias derivadas de los productos animales", "Industrias derivadas de los productos vegetales" y "Química y bioquímica de los productos agroalimentarios".

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
E50	Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria
E51	Análisis de alimentos
E52	Trazabilidad
G01	Conocimiento de lengua extranjera (Común para todas las titulaciones UCLM)
G02	Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)
G03	Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)
G04	Capacidad de análisis y síntesis
G05	Capacidad de organización y planificación
G06	Capacidad de gestión de la información
G07	Resolución de problemas
G08	Toma de decisiones
G10	Trabajo en equipo
G11	Habilidades en las relaciones interpersonales
G13	Razonamiento crítico
G14	Aprendizaje autónomo
G18	Iniciativa y espíritu emprendedor
G20	Sensibilidad por temas medioambientales
G21	Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
G22	Conocimientos básicos de la profesión
G29	Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.
G31	Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.
G33	Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.
G34	Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Conocer y gestionar las categorías de los alimentos, los fundamentos del muestreo microbiológico e implementación de las técnicas de análisis rápidas de los alimentos.

Conocer y gestionar sistemas de prevención de la calidad y seguridad microbiológica.

Conocer la evolución histórica, el ámbito y la relación con otras materias de la Microbiología de Alimentos

Conocer los factores que condicionan el desarrollo microbiano en los alimentos y los peligros asociados a los microorganismos y parásitos como agentes alterantes y toxigénicos.

Conocer los principales contaminantes de tipo abiótico así como su origen y prevención.

Saber cómo se aplica un programa de higiene en la Industria alimentaria, distribución y restauración.

6. TEMARIO

Tema 1: Principios fundamentales de microbiología

Tema 2: Muestreo y preparación de las muestras para el análisis microbiológico

Tema 3: Métodos de control microbiológico en productos agrarios. I. Técnicas tradicionales

Tema 4: Métodos de control microbiológico en productos agrarios. II. Técnicas rápidas y automatizadas

Tema 5: Los peligros parasitarios

Tema 6: Los peligros físicos

Tema 7: Los peligros químicos

Tema 8: El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)

Tema 9: Prácticas

Tema 9.1 Funcionamiento y manejo de equipos utilizados en microbiología

Tema 9.2 Método de reducción de los colorantes

Tema 9.3 Preparación de la serie de diluciones decimales

Tema 9.4 Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (31 ± 1 °C) revivificables

Tema 9.5 Investigación y recuento de E. coli y Enterobacteriaceas

Tema 9.6 Tinciones bacterianas: Tinción simple/Tinción de Gram

Tema 9.7 Técnicas rápidas y automatizadas: Bactometer, Sistema Minividas

Tema 9.8 Técnicas rápidas y automatizadas: Sistema Microfil, SAS Super 180

Tema 9.9 Proyección de videos docentes

COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

Introducción, historia y conceptos básicos: Tema 1.

Principios fundamentales de microbiología: Tema 1.

Factores intrínsecos y extrínsecos que influyen en el crecimiento de los microorganismos e interacciones microbianas: Tema 1.

Toxiinfecciones alimentarias de origen microbiano: Temas 1 y 8.

Criterios microbiológicos, planes de muestreo y preparación de las muestras para el análisis microbiológico: Tema 2.

Métodos de control microbiológico en materia prima y alimentos: Técnicas tradicionales y técnicas rápidas y automatizadas: Temas 3, 4 y 5.

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Rec	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	E50 E51 E52 G03 G04 G06 G20 G21 G22 G29 G31 G33 G34	1.4	35	S	N	S	
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas	E50 E51 E52 G03 G04 G05 G06 G07 G08 G10 G11 G20 G21 G22 G29 G31 G33 G34	0.6	15	S	N	S	
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	E50 E51 E52 G03 G04 G06 G07 G10 G11 G13 G20 G21 G22 G29 G31 G33 G34	0.2	5	S	N	S	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	E50 E51 E52 G01 G02 G04 G05 G06 G07 G08 G13 G14 G18 G20 G21 G22 G29	3.2	80	S	N	S	
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	E50 E51 E52 G01 G02 G03 G04 G05 G06 G07 G08 G13 G14 G18 G20 G21 G22 G29 G31 G33 G34	0.2	5	S	N	S	
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	E50 E51 E52 G03 G04 G06 G10 G13 G21 G22 G29 G31 G33 G34	0.4	10	S	N	S	
Total:			6	150				
Créditos totales de trabajo presencial: 2.4			Horas totales de trabajo presencial: 60					
Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6			Horas totales de trabajo autónomo: 90					

Ev: Actividad formativa evaluable
 Ob: Actividad formativa de superación obligatoria
 Rec: Actividad formativa recuperable

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES			
Sistema de evaluación	Valoraciones		Descripción
	Estudiante presencial	Estud. semipres.	
Pruebas de progreso	75.00%	0.00%	Se realizarán 3 pruebas de progreso para evaluar la enseñanza presencial teórica (25%; 25%; 25%)
Elaboración de memorias de prácticas	25.00%	0.00%	Los alumnos presentarán una memoria de prácticas para ser evaluada su enseñanza presencial práctica (25%)
Total:	100.00%	0.00%	

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

- Para poder presentarse a una prueba de progreso, el alumno deberá haber asistido, como mínimo, al 60% de las clases propias de dicha prueba.
- Los alumnos presenciales que suspendan 1 prueba escrita parcial sobre la formación teórica, en el examen ordinario tendrán que examinarse de dicha prueba.
- Los alumnos presenciales que suspendan 2 ó 3 pruebas escritas parciales sobre la formación teórica, en el examen ordinario tendrán que examinarse de las 3 pruebas escritas parciales sobre la formación teórica.
- Los alumnos presenciales que no realicen el 60% de las prácticas o suspendan en la presentación del cuaderno de prácticas, tendrán que realizar un examen práctico relativo a las prácticas programadas o presentar nuevamente el cuaderno, respectivamente.
- Para aprobar la asignatura, los alumnos presenciales tendrán que tener aprobadas las 3 pruebas escritas parciales realizadas sobre la formación teórica y haber realizado el 60% de las prácticas y tener evaluado positivamente el cuaderno de prácticas presentado.
- En el caso de los alumnos semipresenciales, para aprobar la asignatura tendrán que aprobar un examen teórico, que incluya preguntas relativas a la formación teórica, y otro práctico, que incluya preguntas relativas a las prácticas programadas.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

- Similar a la convocatoria ordinaria.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	6
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	80
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	10
Tema 1 (de 9): Principios fundamentales de microbiología	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	10
Tema 2 (de 9): Muestreo y preparación de las muestras para el análisis microbiológico	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	2
Tema 3 (de 9): Métodos de control microbiológico en productos agrarios. I. Técnicas tradicionales	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	10
Tema 4 (de 9): Métodos de control microbiológico en productos agrarios. II. Técnicas rápidas y automatizadas	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	5
Tema 5 (de 9): Los peligros parasitarios	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4
Tema 6 (de 9): Los peligros físicos	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	1
Tema 7 (de 9): Los peligros químicos	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	5
Tema 8 (de 9): El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	5
Tema 9 (de 9): Prácticas	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	12
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	42
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	12

Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	6
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	80
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	10
Total horas:	150

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Allaert, C., Escolá, M.	Métodos de análisis microbiológicos de los alimentos	Díaz de Santos	Madrid	84-7978-524-1	2002	Bibliografía básica
Eley, R.	Intoxicaciones alimentarias de origen microbiano	Acibia, S.A.	Zaragoza	84-200-0762-5	1992	Bibliografía básica
Frazier, W.C., Westhoff, D.C.	Microbiología de los alimentos	Acibia, S.A.	Zaragoza	84-200-0556-8	1991	Bibliografía básica
Gamazo, C., López-Goñi, I., Díaz, R.	Manual práctico de microbiología	Masson	Barcelona	84-458-1519-9	2005	Bibliografía básica
Hayes, P.R.	Microbiología de los alimentos	Acibia, S.A.	Zaragoza	84-200-0740-4	1993	Bibliografía básica
Montville, T.J., Matthews, K.R.	Microbiología de los alimentos	Acibia, S.A.	Zaragoza	978-84-200-1131-8	2009	Bibliografía básica
Adams, M.R., Moss, M.O.	Microbiología de los alimentos	Acibia, S.A.	Zaragoza	84-200-0830-3	1997	Bibliografía básica
Pascual, M.R., Calderóan, V.	Microbiología alimentaria. Metodología analítica para alimentos y bebidas	Díaz de Santos	Madrid	84-7978-424-5	1999	Bibliografía básica
Rey, A.M., Silvestre, A.A.	Comer sin riesgos 2	Hemisferio Sur, S.A.	Buenos Aires	950-504-564-6	2014	Bibliografía básica
Brock, Thomas D.	Biología de los microorganismos	Pearson		978-84-9035-279-3	2015	
Jay, James M.	Microbiología moderna de los alimentos	Acibia		978-84-200-1125-7	2015	