

BIOTECNOLOGÍA Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

• Contacto

- Christian Magni
 - magni@ibr-conicet.gov.ar

Biotecnología de los Alimentos

- **INICIO Y HORARIOS:**

- **Fecha de inicio :** Agosto-Septiembre
 - **Horarios de cursado:**

A convenir (disponibilidad de aulas)

- Carrera/s para la/s e que esta ofrecida

Lic en Biotecnologia, Lic en Quimica

FUNDAMENTACIÓN DE LA ASIGNATURA

- Resumen del contenido de la asignatura
 - Introducción a la biotecnología de los alimentos. Historia y perspectivas. Domesticación de organismos y obtención de organismos modificados genéticamente. Impacto en la industria alimentaria. Microorganismos utilizados en la industria de la fermentación. Tipificación de bacterias lácticas. Distinción de géneros, especies y biovariedades. Métodos de identificación clásicos y moleculares. Alimentos fermentados. Quesos. Vías involucradas en la calidad sensorial de los alimentos. Sistemas de expresión en microorganismos de interés para la industria alimentaria. Ingeniería Metabólica y aplicación de "Omicas" en el estudio de la ciencia de los alimentos. Uso de microorganismos de interés en la industria de alimentos. Probióticas, prebióticos y simbióticos. Nuevos usos de microorganismos para producción de enzimas y biofármacos.

• FORMAS DE CURSADO Y ACREDITACIÓN

- Modalidad del dictado total estimado en horas catedra: 76 h
 - Clases teóricas 12 de 3 h (carga total estimada 36 h)
 - Clases prácticas 5 de 3 h (carga total estimada 15 h)
 - Regularización por dictado de seminarios
 - (1 por alumnos, carga total estimada 5 h)
 - Evaluación por monografía final (carga estimada 20 h)

