



UNR

FACULTAD DE CIENCIAS BIOQUÍMICAS Y
FARMACÉUTICAS

BIOLOGÍA MOLECULAR APLICADA A LA IDENTIFICACIÓN DE MICROORGANISMOS PATÓGENOS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS

FUNDAMENTACIÓN DE LA ASIGNATURA

Los métodos analíticos son esenciales para el control de la calidad y seguridad de los alimentos. De esta manera, a lo largo del tiempo, se han desarrollado una serie de técnicas que abarcan desde la microbiología convencional hasta la biología molecular, permitiendo la identificación, detección y cuantificación de los patógenos de mayor interés asociados a las Enfermedades Transmitidas por Alimentos. En este sentido, las técnicas moleculares se han convertido en una herramienta clave para certificar la calidad y seguridad de los alimentos al permitir tomar decisiones estratégicas a tiempo. Esta asignatura tiene como objetivo principal introducir al alumno en las técnicas de biología molecular destinadas a la detección de microorganismos patógenos presentes en alimentos, jerarquizando su importancia y sus múltiples aplicaciones en la industria del alimento.

FORMAS DE CURSADO Y ACREDITACIÓN

Metodología de cursado:

5 clases teóricas / 4 Trabajos Prácticos de Laboratorios / 5 Tareas de Aula

Aprobación:

- + Asistencia a 80% de clases teóricas (4/5)
- + Asistencia a 80% de Laboratorios (3/4)
- + Asistencia a 80% de Tareas de Aula (4/5)
- + Aprobación de examen parcial (o recuperatorio)
- + Seminario Final (Individual)

CONTACTO

Dra. Cecilia Casabonne

ccasabonne@fbioyf.unr.edu.ar

Área Bacteriología

INICIO

Lunes 15/04/2019

Horario: 16–18 hs

Aula 7

CARRERA PARA LA QUE ESTÁ OFRECIDA

Licenciatura en
Ciencia y Tecnología
de los Alimentos