

## GRADO EN NOMBRE DEL GRADO

ASIGNATURA	CURSO	ECTS Prácticas
Higiene de los Alimentos II	3	6 ECTS

### COMPETENCIAS QUE DEBEN ADQUIRIRSE

Adquirir los conocimientos necesarios para aplicar la metodología clásica de análisis microbiológico al control de calidad de los alimentos.

Adquirir los conocimientos necesarios para aplicar las técnicas rápidas de análisis microbiológico al análisis de alimentos implicados en toxiinfecciones alimentarias y de muestras clínicas.

Adquirir los conocimientos necesarios para garantizar la seguridad alimentaria de los alimentos y el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en la industria, mercados y restauración.

Desarrollar en el alumno la capacidad de gestionar la Higiene y Seguridad alimentaria en los diferentes ámbitos del sector alimentario.

### RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocer la metodología de análisis de los microorganismos patógenos mas importantes en alimentos

Saber aplicar los métodos clásicos de análisis microbiológico al recuento e identificación de patógenos en alimentos

Saber realizar la identificación de patógenos en alimentos por métodos inmunológicos

Adquirir la capacidad de interpretar los resultados obtenidos en los análisis microbiológicos y sacar conclusiones de los resultados

### ACTIVIDADES PRÁCTICAS

IDENTIFICACIÓN Y RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS ENTEROTOXIGENICO.

IDENTIFICACION Y RECUENTO DE CLOSTRIDIUM PERFRINGENS EN PRODUCTOS CARNICOS

UTILIZACION DE MEDIOS CROMOGÉNICOS PARA EL AISLAMIENTO DE ENTEROBACTERIAS

IDENTIFICACIÓN DE ENTEROBACTERIAS MEDIANTE PRUEBAS BIOQUÍMICAS

AISLAMIENTO E IDENTIFICACIÓN DE LISTERIA EN ALIMENTOS

AISLAMIENTO Y RECUENTO DE BACILLUS CEREUS EN ALIMENTOS

SEROTIPADO DE SALMONELLA

IDENTIFICACIÓN DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS MEDIANTE TEST DE AGLUTINACIÓN CON PARTICULAS DE LÁTEX

DETECCIÓN DE SALMONELLA MEDIANTE EL MÉTODO ELISA VISUAL

### PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES PRESENCIALES	TIPO	DURACIÓN
Identificación y recuento en placa	Práctica de laboratorio	10 horas
Utilización de métodos inmunológicos	Prácticas de laboratorio.	10 horas
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	DURACIÓN	
Elaboración de informes, preparación de evaluaciones, etc.	130 horas	
		<b>Total: ECTSx25</b>

### DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS

Se aconseja al alumno estudiar previamente el fundamento de la práctica. El profesor dará una explicación previa antes de la realización de cada práctica.

Se exigirá un informe de las practicas con los resultados obtenidos y los comentarios de estos resultados.

### EVALUACIÓN

El informe de la práctica se evaluará y supondrá un 8% de la nota final.

### OBSERVACIONES

*Se requiere el uso de bata. Se darán recomendaciones de seguridad en una charla previa a las prácticas*

### **MATERIALES/BIBLIOGRAFÍA**

*En los protocolos de practicas se indica la bibliografía recomendada. Esta puede encontrarse en la biblioteca o en internet.*

### **MECANISMOS DE AUTOEVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS:**

#### **ESTUDIANTES**

*Se realizará una encuesta al finalizar las prácticas*

#### **PROFESORES**

*Se realizará una encuesta al finalizar las prácticas*