

MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y DE LOS ALIMENTOS (código 1295 – Plan 2006)
MICROBIOLOGIA INDUSTRIAL Y DE ALIMENTOS (código 1289 – Plan 2025)
CRONOGRAMA 2026

Docentes responsables

Profesora: Dra. Lorena Brugnoni

Asistente de Docencia: Dr. Marcelo Galvez

Ayudantes de Docencia: Dra. María Gabriela Sica

Clases

La materia tiene carácter teórico-práctico y es presencial.

Las clases prácticas son obligatorias (martes y jueves, en este último caso, sólo cuando se indique), en el Laboratorio 3 (12 de octubre 991). Las clases teóricas son optativas, y se dictan lunes y jueves en el Aula 105 (Depto. Ingeniería Química).

El Aula Moodle será el medio de comunicación, donde estará todo el material de las clases, lecturas complementarias y se efectuarán los cuestionarios correspondientes de los trabajos prácticos. Estará disponible el foro de discusión/sugerencias/ dudas durante todo el cuatrimestre.

Horarios:

CLASES TEÓRICAS: Lunes y jueves 10 a 12 h, Aula 105 Dto. Ing. Química.

CLASES PRÁCTICAS: Martes de 8.30-12 h y Jueves de 8 a 10 h: Se reemplazará la clase teórica de 10 a 12 h por lectura de resultados de los trabajos prácticos en el laboratorio y/o continuidad de los mismos cuando sea necesario. Laboratorio 3, 12 de octubre 991.

El material de estudio de los trabajos prácticos estará disponible en la plataforma Moodle 7 días antes de su realización.

Los días y horario de las evaluaciones de recuperación, así como las clases de consultas correspondiente, se acordarán con los estudiantes que deban rendir.

CRONOGRAMA DE CLASES MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y DE LOS ALIMENTOS

FECHA	CLASES TEÓRICAS	CLASES PRÁCTICAS
MARZO		
Lu 16 10 a 12 h - Aula 105	Presentación de la asignatura Dra. Lorena Brugnoni Dr. Marcelo Galvez Dra. María Gabriela Sica Unidad 1 Dra. Lorena Brugnoni	
Ma 17 8.30 a 10.30 h - Lab 3	Unidad 2 Dra. Lorena Brugnoni	
Ju 19 10 a 12 h – Aula 105	Unidad 2 Dra. Lorena Brugnoni	
Lunes 23 FERIADO		
Martes 24 FERIADO		
Ju 26 10 a 12 h - Aula 105	Unidad 3 Dra. Lorena Brugnoni	

Lu 30 10 a 12 h - Aula 105	Unidad 3 Dra. Lorena Brugnani	
Ma 31 8.30 a 10.30 h - Lab 3	Unidad 4 Dra. Lorena Brugnani	
ABRIL		
Jueves 2 FERIADO		
Lu 6 10 a 12 h - Aula 105	Unidad 4 Dra. Lorena Brugnani	
Ma 7 8.30 a 12 h - Lab 3		TP: Explicación Esterilización y medios de cultivo Dr. Marcelo Galvez Dra. María Gabriela Sica
Ju 9 10 a 12 h - Aula 105	Unidad 4 Dra. Lorena Brugnani	
Lu 13 10 a 12 h - Aula 105	Unidad 5 Dra. Lorena Brugnani	
Ma 14 8.30 a 12 h - Lab 3		TP: Esterilización y preparación de medios de cultivo. Cuestionario Dr. Marcelo Galvez Dra. María Gabriela Sica
Ju 16 10 a 12 h - Aula 105	Unidad 5 Dra. Lorena Brugnani	
Lu 20 10 a 12 h - Aula 105	Unidad 6 Dra. Lorena Brugnani	
Ma 21 8.30 a 12 h - Lab 3		TP: Explicación Recuento en placa Dra. María Gabriela Sica
Ju 23 10 a 12 h - Aula 105	Unidad 6 Dra. Lorena Brugnani	
Lu 27 10 a 12 h - Aula 105	Unidad 7 Dra. Lorena Brugnani	
Ma 28 8.30 a 12 h - Lab 3		TP: Recuento en placa Cuestionario-Resolución de problemas TP: Explicación Producción de yogur y recuento de bacterias lácticas. Dra. María Gabriela Sica Dr. Marcelo Galvez
Ju 30 10 a 12 h - Aula 105	Unidad 7 Dra. Lorena Brugnani	
MAYO		

Lu 4 10 a 12 h - Aula 105	Unidad 7 Dra. Lorena Brugnoni Dr. Marcelo Galvez	
Ma 5 8.30 a 12 h - Lab 3		TP: Producción de yogur y recuento de bacterias lácticas. Cuestionario. Dr. Marcelo Galvez Dra. María Gabriela Sica
Ju 7 8 a 10 h - Lab 3		TP: Lectura de resultados TP yogur. Realización de Informe. Consulta Práctica examen parcial Dr. Marcelo Galvez Dra. María Gabriela Sica
Lu 11 Consulta teoría examen parcial 10-12 h- AULA 105		
Ma 12 8.30 a 12 h - Lab 3 PRIMER EXAMEN PARCIAL Y DE PROMOCIÓN		
Ju 14 10 a 12 h - Aula 105	Unidad 8 Dra. Lorena Brugnoni	
Lu 18 10 a 12 h - Aula 105	Unidad 8 Dra. Lorena Brugnoni	
Ma 19 8.30 a 12 h - Lab 3		TP: Explicación Análisis Microbiológico de aguas para consumo Dr. Marcelo Galvez Dra. María Gabriela Sica
Ju 21 10 a 12 h – Aula 105	Unidad 9 Dra. Lorena Brugnoni	
Lu 25 FERIADO		
Ma 26 8.30 a 12 h - Lab 3		TP: Análisis microbiológico de aguas para consumo. Cuestionario
Ju 28 8 a 10 h – Lab 3		TP: Lectura y discusión de resultados. Realización de informes. Dr. Marcelo Galvez Dra. María Gabriela Sica
JUNIO		
Lu 1 10 a 12 h - Aula 105	Unidad 9 Dra. Lorena Brugnoni	

Ma 2 8.30 a 12 h - Lab 3		TP: Explicación Microorganismos en alimentos Dr. Marcelo Galvez Dra. María Gabriela Sica
Ju 4 8 a 10 h – Lab 3		TP: Explicación Análisis microbiológico de productos lácteos y cárnicos Dr. Marcelo Galvez Dra. María Gabriela Sica

Lu 8 10 a 12 h – Aula 105	Unidad 10 Dra. María Gabriela Sica	
Ma 9 8.30 a 12 h – Lab 3		TP: Realización Análisis microbiológico de alimentos. Cuestionario Dr. Marcelo Galvez Dra. María Gabriela Sica
Ju 11 8 a 10 h – Lab 3		TP: Lectura de resultados. Realización de informes Dr. Marcelo Galvez Dra. María Gabriela Sica
Lu 15 FERIADO		
Ma 16 8.30 a 12 h – Lab 3	Unidad 10 Dra. María Gabriela Sica 10 a 12 h – Lab 3	TP: Discusión de resultados Análisis microbiológico de alimentos
Ju 18 8 a 10 h – Lab 3	Unidad 11 (Plan 2006) Dra. Lorena Brugnani	
Lu 22 10 a 12 h - Aula 105	Unidad 11 (Plan 2006) Dra. María Gabriela Sica	
Ma 23 8.30 a 12 h – Lab 3	Unidad 11 (Plan 2006) Dra. María Gabriela Sica	TP: Elaboración de HACCP para un proceso de producción.
Ju 25 Consulta 10 a 12 h Aula 105		
Ma 30 8.30 a 12 h - Lab 3 EXAMEN PARCIAL Y DE PROMOCIÓN		
Mar 7 de julio 8.30 a 12 h - Lab 3 Recuperatorio		