

# UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS



## SILABO

**ASIGNATURA: MICROBIOLOGÍA GENERAL**

**SEMESTRE ACADÉMICO: 2022 B**

**DOCENTE: Mg. Blgo. ERASMO ENRIQUE BARRIENTOS AGUILAR.**

**CALLAO, PERÚ**

**2022**



**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO**  
FACULTAD DE INGENIERIA PESQUERA Y DE ALIMENTOS  
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD LICENCIADA, RESOLUCIÓN N° 171 – 2019 – SUNEDU/CD

## SILABO

### I. DATOS GENERALES:

1.1	<b>Asignatura:</b>	Microbiología General
1.2	<b>Código:</b>	IA – 505
1.3	<b>Condición:</b>	Obligatorio
1.4	<b>Pre – requisito:</b>	IA – 303
1.5	<b>N° de horas de clase:</b>	6 horas: 2 T / 4 P
1.6	<b>N° de créditos:</b>	4
1.7	<b>Ciclo:</b>	V
1.8	<b>Semestre Académico:</b>	2022 - B
1.9	<b>Duración:</b>	17 semanas
1.10	<b>Profesor(a):</b>	Mg. Blgo. Erasmo Enrique Barrientos Aguilar <a href="mailto:eebarrientosa@unac.edu.pe">eebarrientosa@unac.edu.pe</a>
1.11	<b>Modalidad:</b>	Semipresencial

### II. SUMILLA

La asignatura de Microbiología General pertenece al área de estudios específicos, de naturaleza teórico – práctico. La Microbiología como ciencia fundamental y estratégica tiene como propósito dar a conocer las características fundamentales de los seres microscópicos, tales como las bacterias, hongos, levaduras, protozoos y virus. Se imparte conocimientos sobre las características morfológicas, fisiológicas, genéticas y patogénicas de las especies microbianas que puedan encontrarse relacionados con alimentos y causar enfermedades en el ser humanos.

Con fines didácticos el curso de Microbiología General se ha dividido en cuatro unidades:

Unidad 1.- Estructura Bacteriana

Unidad 2.- Nutrición, Metabolismo y Crecimiento bacteriano.

Unidad 3.- Principales grupos Bacterianos relacionados con los alimentos.

Unidad 4.- Mohos y Levaduras, Micotoxinas, Manipuladores de alimentos.

### III. COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA

#### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- Comprende la estructura de la célula Bacteriana e identifica con claridad su organización y controla su crecimiento in vitro.
- Relaciona los procesos de Nutrición, metabolismo y crecimiento de los microorganismos, discute cada evento bioquímico y biológico acontecido e identifica cada fase durante el desarrollo y crecimiento bacteriano
- Establece la diferencia de microorganismos patógenos ubicados en diferentes alimentos, resuelve la manera ideal para el control de los microorganismos e identifica los puntos críticos en el proceso del alimento.
- Distingue la importancia de los mohos y levaduras como benéficos y como formadores de Micotoxinas en los alimentos y la Microbiología Industrial, identifica la utilidad de los microorganismos en cada área y establece el modo de acción de los microorganismos formadores de Micotoxinas.

#### IV. PROGRAMACIÓN POR UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad N°1: <b>ESTRUCTURA BACTERIANA</b>				
Duración: 4 semanas				
Fecha de inicio:			Fecha de término:	
Capacidades de la unidad	C E – A	1. Comprende la estructura de la célula Bacteriana e identifica con claridad su organización.		
	C IF	2. Controla su crecimiento in vitro.		
<b>PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS</b>				
SEM	CONTENIDO CONCEPTUAL	CONTENIDO PROCEDIMENTAL	CONTENIDO ACTITUDINAL	PRACTICA
1	<b>Microbiología Introducción - Célula Bacteriana</b>	Identifica y observa la constitución de las células procariontes pertenecientes al Dominio Archae y Dominio Bacteria. Los microorganismos y sus ambientes naturales, raíces históricas de la microbiología. Método científico.	Reconoce las estructuras principales de las células procariontes pertenecientes a los Dominios Bacteria y Archae.	<b>Laboratorio N° 1:</b>  SEGURIDAD DE LABORATORIO: Identifica los reglamentos que son de uso general para el buen manejo de un laboratorio.
2	<b>Morfología Celular Bacteriana. Membranas y paredes celulares.</b>	Establece una diferenciación entre la Pared celular de Bacterias Gram (+) y Gram (-), citoplasma, membrana citoplasmática, función y sistemas de transporte.	Discute de manera concreta las diferencias que se presentan en las paredes y membranas de la célula bacteriana.	<b>Laboratorio N° 2</b>  MATERIALES DE LABORATORIO. ESTERILIZACIÓN DE MATERIALES DE LABORATORIO.
3	<b>Movimiento Bacteriano, flagelos, respuestas sensoriales o quimiotaxis.</b>	Observa las formas que presentan las bacterias para desplazarse en su medio las partes de un flagelo y la reacción bacteriana frente a nutrientes y a sustancias tóxicas. e identifica la endospora, capsula	Determina el mecanismo de desplazamiento entre los microorganismos, partes de un flagelo y su reacción frente a nutrientes y sustancias tóxicas.	<b>Laboratorio N° 3:</b>  PROCEDIMIENTOS PARA LA DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN.
4	<b>Endosporas. Estructuras de superficie e inclusiones bacterianas. Vesículas de gas.</b>	Determina la funcionalidad de las fimbrias, glucocálix vesículas de gas. Endosporas y grupo bacteriano que las presenta.	Precisa la forma de acción de fimbrias, vesículas y endosporas. investigación del investigador y los asistentes del investigador	<b>Laboratorio N° 4:</b>  MEDIOS DE CULTIVO. Prepara medios de cultivo para el aislamiento in vitro de los microorganismos a aislar.

Unidad N°2: <b>NUTRICIÓN, METABOLISMO Y CRECIMIENTO BACTERIANO</b>				
Duración: 3 semanas				
Fecha de inicio:			Fecha de término:	
Capacidades de la unidad	C E-A	Relaciona los procesos de Nutrición, metabolismo y crecimiento de los microorganismos, discute cada evento bioquímico y biológico acontecido.		
	C IF	Identifica cada fase durante el desarrollo y crecimiento bacteriano.		
PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS				
SEM	CONTENIDO CONCEPTUAL	CONTENIDO PROCEDIMENTAL	CONTENIDO ACTITUDINAL	PRACTICA
5	<b>Nutrición Bacteriana</b>	Identifica los mecanismos de nutrición de los microorganismos, cultivo de microorganismos, medios de cultivo para nutrición in vitro, tipos de medios de cultivo.	Utiliza los conceptos y técnicas para el aislamiento de microorganismos in vitro, explica la composición de los micronutrientes y macronutrientes.	<b>Laboratorio N° 5: TECNICAS DE SIEMBRA</b>  Siembra por estrías Siembra por Difusión Siembra por diseminación. Siembra NMP. Siembra para numeración.
6	<b>Metabolismo Bacteriano</b>	Establece las rutas metabólicas que son utilizadas por los microorganismos como la fermentación y respiración aeróbica.	Precisa las rutas que son usados por los microorganismos en todos sus aspectos, tanto aerobios, o anaerobios facultativos.	<b>Laboratorio N° 6</b>  TECNICAS DE COLORACIÓN. Coloración Gram. Bacterias Gram (+) Bacterias Gram (-). <b>Trabajo de Investigación Formativa en Bacterias relacionadas con alimentos.</b>
7	<b>Crecimiento Bacteriano</b>	Identifica los procesos que son usados por los microorganismos en el crecimiento de poblaciones, fisión binaria, efectos ambientales relacionados con las bacterias.	Utiliza las curvas de crecimiento para interpretar los procesos de aparición de las poblaciones bacterianas en el laboratorio.	<b>Laboratorio N° 7</b>  RECUESTO DE MICROORGANISMOS MESÓFILOS AEROBIO VIABLE (MAV).
8	<b>EXAMEN PARCIAL</b>			

Unidad N°3: PRINCIPALES GRUPOS DE BACTERIANOS RELACIONADOS CON ALIMENTOS				
Duración: 4 semanas				
Fecha de inicio:			Fecha de término:	
Capacidades de la unidad		C E – A	Establece la diferencia de microorganismos patógenos ubicados en diferentes alimentos, resuelve la manera ideal para el control de los microorganismos.	
		C IF	Identifica los puntos críticos en el proceso del alimento.	
PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS				
SEM	CONTENIDO CONCEPTUAL	CONTENIDO PROCEDIMENTAL	CONTENIDO ACTITUDINAL	PRACTICA
9	Familia <b>Enterobacteriaceae</b>	Identifica y clasifica a los microorganismos como <b>Escherichia coli</b> , <b>Salmonella enteritidis</b> , <b>Shigella dysenteriae</b> <b>Yersinia enterocolitica</b> , enterobacterias que pueden estar presentes en los alimentos por mala manipulación u otros factores que afectan al alimento.	Reconoce las especies de Enterobacterias más estudiadas y su relación con los alimentos.	<b>Laboratorio N° 8</b> AISLAMIENTO DE COLIFORMES TOTALES – FECALES <b>Escherichia coli</b>
10	Familia <b>Micrococcaceae</b>	Identifica y clasifica a los microorganismos pertenecientes a la familia, especialmente <b>Staphylococcus aureus y Staphylococcus epidermidis</b> , describe los procesos de la intoxicación alimentaria provocada por <b>S. aureus</b> .	Entiende la importancia de familia por la presencia de microorganismos productores de intoxicaciones alimentarias.	<b>Laboratorio N° 9</b> AISLAMIENTO DE <b>Staphylococcus aureus</b> coagulasa positivo
11	Familia <b>Bacillaceae y Familia Pseudomonadaceae</b>	Describe los microorganismos como <b>Bacillus cereus y Pseudomona aeruginosa</b> , en relación con sus procesos tóxicos e infecciosos que pueden presentarse en algunos alimentos.	Determina como se produce las infecciones en el hombre al ser al consumir alimentos contaminados.	<b>Laboratorio N° 10</b> AISLAMIENTO DE <b>Salmonella sp.</b>
12	<b>LISTERIA, BRUCELLA, CAMPYLOBACTER</b>	Identifica, clasifica y describe a los microorganismos como <b>Listeria monocytogenes</b> , <b>Brucella melitensis y Campylobacter jejuni</b> y sus características infecciosas y toxicas en su relación con el hombre y los alimentos que consume.	Precisa la forma de acción de los microorganismos descritos principalmente en el tipo de alimento que con frecuencia ubicados.	<b>Laboratorio N° 11</b> AISLAMIENTO DE <b>Bacillus cereus</b> .

Unidad N° 4: <b>HONGOS Y LEVADURAS, MICOTOXINAS EN ALIMENTOS, MANIPULADORES DE ALIMENTOS.</b>				
Duración: 3 semanas				
Fecha de inicio:			Fecha de término:	
Capacidades de la unidad		C E-A	Relaciona los procesos de Nutrición, metabolismo y crecimiento de los microorganismos, discute cada evento bioquímico y biológico acontecido.	
		C IF	Identifica cada fase durante el desarrollo y crecimiento bacteriano.	
<b>PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS</b>				
SEM	CONTENIDO CONCEPTUAL	CONTENIDO PROCEDIMENTAL	CONTENIDO ACTITUDINAL	PRÁCTICA
13	<b>Hongos y levaduras</b>	Identifica y clasifica a los hongos y levaduras que con frecuencias están relacionados con el almacenamiento y con la post cosecha.	Utiliza los conceptos y técnicas para el aislamiento de microorganismos in vitro, específicamente de los hongos y levaduras.	<b>Laboratorio N° 12:</b> AISLAMIENTO DE <i>Vibrio parahaemolyticus</i>
14	<b>Micotoxinas</b>	Establece las rutas metabólicas que son utilizadas por los hongos y levaduras para la síntesis de las micotoxinas.	Precisa las rutas que son usados por los microorganismos en todos sus aspectos, tanto aerobios, anaerobios o facultativos.	<b>Laboratorio N° 13</b> AISLAMIENTO DE HONGOS Y LEVADURAS. <b>Exposición de resultados de la investigación encargada.</b>
15	<b>Manipuladores de Alimentos</b>	Identifica los procesos que son usados por los manipuladores de alimentos, cuidados prevenciones técnicas de conservación de alimentos.	Utiliza los mecanismos para prevenir y evitar las contaminaciones de los alimentos. Medidas de control para conservar los alimentos.	<b>EXAMEN FINAL DE LABORATORIO.</b>
16	<b>EXAMEN FINAL</b>			
17	<b>EXAMEN SUSTITUTORIO</b>			

#### V. ESTRATEGIAS METODOLOGICAS:

Estrategias de enseñanza:

- Conferencia o clase magistral.
- Dinámica grupal: Desarrollo de laboratorio.
- Exposición de temas
- Visitas Técnicas a Empresas de Alimentos.

Estrategias de aprendizaje

- Análisis de lecturas: publicaciones científicas.
- Elaboración de informes
- Elaboración de cuadros resúmenes.
- Confección de mapas semánticos.

## VI. MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS

- Documentos impresos y manuscritos: Libros, folletos, revistas, entre otros materiales impresos.
- Material audiovisual e informático: Videos, recursos electrónicos
- Materiales: Pizarra, pizarra, plumones, etc.
- Equipos: Proyector multimedia.

## VII. EVALUACIÓN

**Criterios:** permanente e integral, inherente al proceso de aprendizaje.

**Tipos:** evaluación diagnóstica, evaluaciones formativas con laboratorios y la sumativa, derivada del resultado de la evaluación teórica y de laboratorio.

**Condiciones:**

- La calificación es vigesimal.
- La asistencia es obligatoria en un 90 %.
- La inasistencia deberá ser justificada.

### Instrumentos

ASPECTOS	CRITERIOS	INSTRUMENTOS
CONCEPTUALES	Organización de la información	Fichas de evaluación
PROCEDIMENTALES	Ejercicios prácticos	Fichas de evaluación
ACTITUDINALES	Participación constante y Trabajo en equipo	Registro de Asistencia

### Promedio de Nota Final

EXÁMENES TEÓRICOS	Pesos
• Examen Parcial (EP)	20 %
• Examen Final (EF)	20 %
EXAMEN ACTITUDINAL (E. A.)	10 %
PROMEDIO DE LABORATORIOS (LAB)	30 %
INVESTIGACIÓN FORMATIVA (IF)	15 %
PROYECCIÓN Y RESPONSABILIDAD SOCIAL (PRS)	5 %

$$NF = EP*0.20+EF*0.20+EA*0.10+LAB*0.30+IF*0.15+PRS*0.05$$

La calificación será vigesimal (20), requiriéndose una nota aprobatoria mínima de once (11).

## VIII. BIBLIOGRAFÍA:

- Adams, M.R. y Moss N.O., Microbiología de Alimentos. Ed. Acribia S.A. Zaragoza – España 2005.
- Aquihuatl Ramos M. H. Microbiología General, Manual de prácticas. 1era Edición. Edit. Universidad Autónoma Metropolitana – Iztapalapa. México 2004.
- Forsythe, J. y Hayes, R. Higiene de alimentos, microbiología y HACCP. Editorial Acribia S. A. Zaragoza - España 2007
- Jawetz, Ernest, Microbiología Médica. 19<sup>va</sup> Edición. Editorial El Manual Moderno. 2007.
- Madigan M., Martinko J., Parker J. Brock: Biología de los microorganismos. 12<sup>va</sup> Ed. Pearson Prentice Hall. Madrid, España 2009.
- Mossel, A., Moreno, B. y Struijk, B. Microbiología de los alimentos. Segunda edición. Edit. Acribia. – España 2006.
- Pelczar, R. Microbiología. 4ta Edición. Editorial Castillo S.A. Madrid, España 2002.
- Yousef AE y Carlstrom S. Microbiología de Alimentos. Manual de laboratorio. 1ra Edición. Editorial Limusa. México. D.F. 2006.
- <http://www.icmsf.iit.edu/>
- <http://www.fda.gov/>
- <http://www.aoac.org>

**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO**  
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Erasmio E. Barrientos Aguilar'.

---

**Mg. Blgo. Erasmio E. Barrientos Aguilar**  
DOCENTE - FIPA