



PROGRAMA ANALÍTICO DE LA ASIGNATURA
MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL
Modalidad Libre

Departamento de Ciencia y Tecnología

Carrera Ingeniería en Alimentos

Núcleo Superior Obligatorio III

Prerrequisitos obligatorios:: Fenómenos de Transporte / Microbiología de Alimentos

Carga horaria total: 108 horas

Docentes: Anahí Cuellas - Graciela Pose

Año lectivo: 2023 y 2024

Objetivos

Los objetivos para quienes cursen la asignatura son:

- Comprender los procesos biológicos en el área de ingeniería de alimentos, utilizando microorganismos o enzimas y sus productos, en la producción y desarrollo de alimentos.
- Desarrollar una visión amplia y fundada sobre el desarrollo tecnológico basada en la ciencia del conocimiento.
- Vincular de forma práctica con procesos de fermentación en la planta piloto de elaboración de cerveza artesanal.
- Reconocer los distintos sistemas de cultivo
- Afrontar trabajos colaborativos e integradores en relación a los conceptos de crecimiento microbiano, consumo de sustrato y formación de productos.
- Adquirir conocimientos para el manejo y diseño de reactores biológicos.
- Comprender la importancia del empleo de tecnologías limpias y la revalorización de efluentes

Saberes profesionales

En la asignatura se propician los siguientes saberes profesionales:

- Identificar, formular y resolver problemas de ingeniería en alimentos.
- Diseñar y desarrollar proyectos de ingeniería en alimentos
- Utilizar técnicas y herramientas de aplicación en la ingeniería en alimentos.
- Contribuir en la generación de desarrollos tecnológicos y/o innovaciones tecnológicas.
- Comunicarse de manera efectiva.
- Actuar de manera profesional, ética y responsable.
- Aprender de manera continua y autónoma.
- Tener una actitud profesional emprendedora

Contenidos mínimos: Obtención, aislamiento y mantenimiento de microorganismos y enzimas de uso industrial. Fermentaciones industriales. Tratamiento biológico de residuos. Alteraciones y contaminantes en los procesos productivos. Balance de materia y energía.

Programa analítico

Unidad 1: Introducción a la Microbiología Industrial. Concepto. Objetivos. Desarrollo histórico empírico, científico. Biotecnología e Ingeniería Genética. Desarrollo de nuevas tecnologías. Perspectivas futuras.

Unidad 2: Aspectos generales de los procesos de fermentación. Efectores internos y externos. Esquema de un proceso industrial. Microorganismos de interés industrial. Características generales de los microorganismos usados en procesos de fermentación en la Industria de Alimentos. Cultivos iniciadores en la industria de Alimentos. Selección, Mantenimiento y conservación de cultivos: subcultivo seriado, desecación, congelación, liofilización. Conservación de diferentes grupos de microorganismos. Diseño de medios de cultivos. Requerimientos nutricionales. Disponibilidad de los componentes. Materias primas empleadas en las fermentaciones industriales: fuentes de Carbono, fuentes de Nitrógeno. Regulación y coordinación de metabolismo microbiano.

Unidad 3: Metabolismo microbiano, crecimiento celular, fases del crecimiento de un cultivo, Monitoreo de crecimiento por distintas técnicas. Factores ambientales que afectan al crecimiento de los microorganismos. Estequiometría de crecimiento. Cinética de crecimiento. Consumo de sustrato. Requerimiento de oxígeno. Factores físico-químicos que afectan al rendimiento de las fermentaciones industriales: oxígeno, temperatura y pH. Agitación y mezclado. Formación de productos. Resolución de problemas

Unidad 4: Diseño y funcionamiento del fermentador. Preparación y propagación de inóculos: Preservación del inóculo. Crecimiento del inóculo. Precultivo en fermentador.

Unidad 5: Estequiometría y cinética de las reacciones biológicas

Unidad 6: Sistemas de cultivo. Fermentación sumergida. Modo de operación de los reactores biológicos (Batch, batch alimentado, continuo) Aplicaciones, ventajas y desventajas. Esterilización del medio de cultivo: discontinua y continua. Resolución de problemas. Fermentación en estado sólido. Tipo de reactores. Aplicaciones, ventajas y desventajas

Unidad 7: Aplicación de las fermentaciones en la Industria de Alimentos: Producción de bebidas: Vino, Cerveza. Productos lácteos: quesos y leches fermentadas. Productos cárnicos y vegetales fermentados Los microorganismos: Introducción del uso de enzimas en la industria. Métodos de obtención y aplicación de enzimas en la industria alimenticia. Ventajas del empleo de esta tecnología. Enzimas más empleadas. Diseño de procesos enzimáticos. Discusión de trabajos desarrollados en el área.

Unidad 9: Sistemas de enzimas y microorganismos inmovilizados. Métodos de inmovilización. Soportes, tipos de enlaces, elección de sustratos. Biorreactores para el empleo de esta tecnología. Condiciones óptimas de reacción. Obtención de parámetros y modelos cinéticos. Exposición de casos y estudio de trabajos en el tema.

Unidad 10: Procesos de Down-stream. Tratamiento de efluentes. Uso de los microorganismos y enzimas en el tratamiento de residuos.

Trabajo práctico de laboratorio y en planta piloto

La nómina de TP y sus objetivos son:

Trabajo Práctico Nº 1: Fermentación láctea. Determinar y optimizar parámetros cinéticos y estequiométricos. Comparar diferentes variables de cultivo (pH, Temperatura y estárter inicial)

Trabajo Práctico Nº 2: Producción de cerveza artesanal en planta piloto. Elaborar cerveza artesanal en planta piloto. Estudiar parámetros que influyen en la variación de estilos y en la calidad. Realizar análisis sensorial. Proponer alternativas para la recuperación de efluentes.

Trabajo Práctico Nº 3: Aprovechamiento de bagazo cervecero. Proponer protocolos para recuperar el bagazo cervecero y reutilizar el efluente. Estudiar el proceso de fermentación en estado sólido.

Trabajo Práctico Nº 4: Trabajo final integrador. Diseñar un producto fermentado. Optimizar y estandarizar parámetros. Evaluar la aceptación sensorial del producto.

Bibliografía

Bibliografía Obligatoria

- Baltz, R.H, Richard H., Davies, Julian E., Demain, A. L. (2010). Manual of industrial microbiology and biotechnology. Washington, DC : ASM Press
- Crueger, W (1989). Biotecnología: Manual de microbiología industrial. Zaragoza: Acribia
- Doran, P. M., & García Labiano, F. J. (1998). Principios de ingeniería de los bioprocesos. Zaragoza: Acribia.
- Ferrari, A., Vinderola, G., & Weill, R. (2020). Alimentos fermentados: microbiología, nutrición, salud y cultura. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina: Instituto Danone del Cono Sur.

Bibliografía de consulta

- Bailey, J., & Ollis, D. F. (1986). Biochemical engineering fundamentals (2a. ed.). Nueva York: McGraw-Hill.
- Doran, P. M (1995). .Bioprocess engineering principles. London : Academic Press

Formas de evaluación y acreditación

La modalidad de evaluación y aprobación se regirá según el Régimen de Estudios vigente.

En la mesa de examen libre se evaluarán los temas de la asignatura con las siguientes instancias de evaluación:

- Un examen con una parte escrita y una oral, que incluirán contenidos teóricos, resolución de problemas y análisis de resultados de trabajos prácticos.
- Un informe que el/la estudiante deberá realizar utilizando resultados experimentales brindados por el equipo docente, previo al día de los exámenes.
- Un trabajo práctico integrador en el laboratorio, donde el/la estudiante demuestre habilidades prácticas y analice resultados experimentales. Es requisito haber aprobado las instancias anteriores para rendir práctico experimental.