

UNIDADES TEMÁTICAS

U.T. 2 EL LABORATORIO MICROBIOLÓGICO.

U.T. 3 MICROSCOPIA.

U.T. 4 PREPARACIONES MICROSCÓPICAS.

U.T. 5 LIMPIEZA Y ESTERILIZACIÓN.

U.T. 6 MUESTREO Y PREPARACIÓN DE LA MUESTRA.

U.T. 7 MEDIOS DE CULTIVO.

U.T. 8 TÉCNICAS DE SIEMBRA.

U.T. 9 INCUBACIÓN.

U.T.10 PROCEDIMIENTOS DE IDENTIFICACIÓN Y RECUESTO.

U.T.11 MICROORGANISMOS INDICADORES.

U.T.12 CONTROL DE SUPERFÍCIES Y DE MANIPULADORES.

U.T.13 CONTROL DEL AIRE Y DEL SUELO.

U.T.14 CONTROL DEL AGUA.

U.T.15 ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS.

ÍNDICE DE PRÁCTICAS

P1.	IDENTIFICACIÓN DE MATERIAL Y EQUIPOS.	Pag. 1
P2.	USO DEL MICROSCOPIO.	Pág. 2
P3.	PREPARACIÓN DE MUESTRAS MICROSCÓPICAS Y SU OBSERVACIÓN.	Pag. 4
P4.	USO DEL AUTOCLAVE Y OTROS MÉTODOS DE ESTERILIZACIÓN Y LIMPIEZA.	Pag. 6
P5.	ANÁLISIS DE MICROORGANISMOS GENÉRICOS.	Pag. 9
P6.	ANÁLISIS DE COLIFORMES TOTALES, COLIFORMES FECALES Y <i>E. COLI</i> .	Pag. 15
P7.	ANÁLISIS DE <i>ENTEROBACTERIACEAE</i> TOTALES.	Pag. 19
P8.	ANÁLISIS DE ESTREPTOCOCOS FECALES.	Pag. 21
P9.	ANÁLISIS DE <i>CLOSTRIDIUM</i> SULFITO REDUCTORES.	Pag. 23
P.10.	ANÁLISIS DE <i>SALMONELLA</i> Y <i>SHIGELLA</i> .	Pag. 25
P.11.	ANÁLISIS DE <i>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</i> .	Pag. 28
P.12.	CONTROL DE SUPERFICIES Y DE MANIPULADORES.	Pag. 30
P.13.	CONTROL DEL AIRE.	Pag. 32
P.14.	CONTROL DEL AGUA.	Pag. 34
P.15.	CONTROL DE ALIMENTOS.	Pag. 35

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

- ***MANUAL PRÁCTICO DE MICROBIOLOGÍA.***

R. Díaz, C. Gamazo e I. López-Goñi y otros. Ed. Masson (1.995).

- ***MÉTODOS DE LABORATORIO EN MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS.***

W.F. Harrigan y M.E. Mc Cance. Ed. Academia (1.979).

- ***MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA: DETECCIÓN DE BACTERIAS CON SIGNIFICADO HIGIÉNICO-SANITARIO.***

Anónimo. Instituto de Salud Carlos III. Ministerios de Sanidad y Consumo (1.989).

- ***MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA: METODOLOGÍA ANALÍTICA PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS.***



Pascual Anderson y María del Rosario. Ed. Díaz de Santos (1.992).

- ***MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.***

D.A.A. Mossel y B. Moreno García. Ed. Acribia (1.985).

- ***MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.***

W.C. Frazier y D.C. Westhoff. 4ª Edición española. Ed. Acribia (1.993).

 <p>Fondo Social Europeo</p> <p>Mateo Alemán</p>	<p>CICLO FORMATIVO GRADO SUPERIOR Laboratorio de Análisis y Control de Calidad MÓDULO Ensayos Microbiológicos</p>	<p>Pág. 4 / 4</p>  <p>Instituto de Educación Secundaria CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Comunidad de Madrid</p>
--	--	---

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Acorde al enunciado del contenido organizador, “*Organizar / realizar ensayos y determinaciones microbiológicas*”, al tipo de contenido organizador, eminentemente procedimental, al principio de evaluación continua y al carácter presencial de la Formación Profesional Específica, se considera absolutamente necesaria la presencia del alumno en al menos el 85 % de las actividades de enseñanza-aprendizaje para poder ser evaluado de forma continua.

Esta evaluación continua se realizará en función de los criterios de evaluación mencionados y de las actividades de evaluación ya descritas para cada Unidad Temática, concretándose en:

1. Pruebas objetivas singulares, una para cada una de las tres grandes áreas en que se han estructurado los contenidos, y que será eminentemente conceptual.
2. Realización de los contenidos procedimentales, según los principios de buenas prácticas de laboratorio (según normas de seguridad, orden, limpieza y aseguramiento de la calidad).
3. Mantenimiento al día del cuaderno de prácticas, con los siguientes puntos:
 - Objetivo.
 - Esquema resumen del trabajo a realizar y su organización.
 - Aparatos y reactivos.
 - Cálculos y preparaciones de medios y reactivos.
 - Cálculo y resultado en unidades y forma adecuadas.
 - Observaciones microscópicas.
 - Otras observaciones.
 - Supervisión de los resultados obtenidos y su interpretación.
4. Informes, tanto de algunos trabajos prácticos como de estudios monográficos solicitados.

La nota vendrá dada por la media ponderada de los aspectos considerados, siendo los coeficientes de ponderación de 0,3 para las pruebas objetivas singulares de contenido conceptual, 0,5 para la realización de los contenidos procedimentales, de 0,15 para los informes y de 0,05 para el cuaderno de laboratorio y, siempre y cuando:

- ◇ Se haya obtenido un mínimo de 5 en las pruebas de contenido conceptual.
- ◇ Se hayan realizado al menos el 80 % de las actividades procedimentales.
- ◇ Se haya realizado al menos el 80 % del cuaderno y entregado el 80 % de los informes.

El ajuste de la nota media a números enteros, pues así debe emitirse según legislación vigente, se efectuará por los procedimientos normalizados de ajuste empleados usualmente en la Ciencia.