



INSTITUTO NACIONAL DE LACTOLOGÍA INDUSTRIAL (INLAIN) UNL-CONICET

Título de la actividad: Un mundo invisible: amigos y enemigos bajo la lupa

Área temática: Biotecnología; Ciencias Biológicas.

Contenidos disciplinares:

Vida microscópica y microorganismos. Clasificación de microorganismos en benéficos, alterantes y patógenos en relación con su presencia en alimentos y con el ser humano. Efectos de su metabolismo en un alimento: leche. Inocuidad de alimentos. Tratamientos térmicos para control de microorganismos: pasteurización y esterilización. Deterioro y vida útil de un alimento.

Alimento fermentado.

Dinámica:

La metodología de dictado será en forma de taller. Se introducirán de forma simple algunos conceptos, trabajando sobre ellos para alcanzar la comprensión y aprovechamiento integral de las actividades. Se presentarán experimentos microbiológicos y sus resultados, acompañando a la observación (visual y al microscopio) e interpretación de los mismos por parte de los estudiantes. Se alentará su participación, sondeando y rescatando sus saberes previos e integrándolos al proceso de enseñanza-aprendizaje. Se les dejará material de laboratorio, tutoriales y explicaciones para que el docente pueda armar una clase experimental en donde se desarrollen tres actividades sencillas que permitan un seguimiento apropiado de los fenómenos en los tiempos que requieren los procesos biológicos; tiempos que no se disponen en el presente taller.