

Microbiología para nutrición

Ciencias Naturales | Química

Descripción del Curso

Este curso de Química, destinado a estudiantes a partir de 17 años, propone un enfoque práctico que relaciona la teoría con la realidad cotidiana mediante la experimentación y el razonamiento científico. La Unidad 5, Diseño y ejecución de un experimento sobre crecimiento microbiano, se enfoca en que los alumnos diseñen y, si es posible, ejecuten un experimento sencillo para investigar el efecto de un factor químico (pH, sal o concentración de azúcares) en el crecimiento de microorganismos alimentarios. Se enfatiza el registro de observaciones y la realización de un análisis de datos básico, para desarrollar una visión clara de cómo los cambios químicos pueden influir en procesos biológicos simples y de interés práctico, como la conservación de alimentos y la seguridad alimentaria. El objetivo de la unidad es que el alumnado sea capaz de diseñar un experimento sencillo y controlado que explore el efecto de un factor químico en el crecimiento microbiano y que documente las observaciones junto con un análisis de datos básico. En particular, se buscan los siguientes aspectos específicos: diseñar un plan experimental con variables independientes y dependientes y replicación adecuada; seleccionar métodos de registro de datos y gráficos simples para analizar el crecimiento microbiano; interpretar resultados y redactar conclusiones justificadas en base a datos. Aunque la ejecución práctica dependerá de las condiciones del laboratorio, el énfasis curricular está en la planificación, la recopilación y la interpretación de evidencia, así como en la comunicación de resultados de manera clara y responsable. A lo largo de la unidad se fomenta el pensamiento crítico, la capacidad de trabajar en equipo y la responsabilidad ética y de seguridad al tratar con microorganismos de bajo riesgo, integrando conceptos químicos con aplicaciones reales y promoviendo una visión holística del aprendizaje científico.

Competencias

- Desarrolla pensamiento científico y razonamiento crítico para interpretar datos y argumentar conclusiones basadas en evidencia.
- Diseña y propone planes experimentales controlados, considerando variables independientes y dependientes y la replicación adecuada.
- Selecciona y aplica métodos simples de registro de datos y visualización (gráficos) para analizar el crecimiento microbiano.
- Interpreta resultados y redacta conclusiones justificadas en base a datos, comunicando de manera clara y precisa.
- Aplica conceptos de química a situaciones reales del ámbito alimentario, conectando teoría y práctica.
- Trabaja de forma colaborativa, organiza tareas y cumple normas de seguridad y ética en prácticas de laboratorio.

Requerimientos

- Conocimientos previos de química y biología a nivel básico de secundaria.

- Acceso a un entorno de aprendizaje apto para prácticas de laboratorio seguras o a recursos de simulación equivalentes.
- Herramientas para registrar datos y crear gráficos simples (hojas de cálculo u otros softwares básicos).
- Comprensión y adherencia a normas de bioseguridad y ética en experimentación con microorganismos de bajo riesgo.
- Capacidad para trabajar en equipo, gestionar tiempos y cumplir entregables académicos.
- Recursos de lectura y materiales sobre diseño experimental y análisis de datos básicos.

Unidades del Curso

Unidad 1: Unidad 1: Microorganismos relevantes para la nutrición humana y su clasificación

Objetivos de Aprendizaje

- Reconocer bacterias, levaduras y mohos relevantes para la nutrición y describir su función en alimentos y en la salud humana.
- Clasificar estos microorganismos como beneficiosos, patógenos o contaminantes según su papel en la alimentación y la salud.
- Describir ejemplos concretos de microorganismos de interés nutricional (p. ej., *Lactobacillus*, *Saccharomyces*, *Aspergillus*) y sus funciones.

Contenidos Temáticos

1. Introducción a la microbiología de la nutrición: definición de microorganismos clave y su importancia en la alimentación.
2. Clasificación de microorganismos (bacterias, levaduras y mohos) según su papel en la alimentación y la salud.
3. Ejemplos prácticos: microorganismos útiles y de riesgo en alimentos y salud.

Actividades

1. **Actividad 1: Juego de clasificación de microorganismos** Descripción breve: en equipos, los estudiantes organizan tarjetas con microorganismos y los clasifican por su papel (beneficiosos, patógenos, contaminantes). Puntos clave: vocabulario clave, criterios de clasificación, justificación de cada clasificación. Aprendizajes: conocimiento de roles y relaciones entre microorganismos y alimentación.
2. **Actividad 2: Estudio de casos de alimentos fermentados** Descripción breve: análisis de ejemplos como yogur, pan y queso para identificar microorganismos involucrados y efectos en el alimento. Puntos clave: funciones de cada microorganismo, productos resultantes, control de seguridad. Aprendizajes: vinculación entre microorganismos y procesos de fermentación.

3. **Actividad 3: Debate sobre beneficios y riesgos** Descripción breve: debate estructurado sobre ventajas y precauciones al usar microorganismos en alimentos y nutrición. Puntos clave: evidencia, ética y seguridad. Aprendizajes: capacidad de argumentación y evaluación de riesgos/beneficios.
4. **Actividad 4: Lectura guiada de artículos de microbiota y nutrición** Descripción breve: lectura breve de textos y síntesis en formato oral o escrito. Puntos clave: ideas principales, aplicar conceptos a casos reales. Aprendizajes: comprensión de la relación entre microbiología y nutrición.

Evaluación

Se evaluará mediante:

- Cuestionario corto de reconocimiento de microorganismos y roles (40%).
- Rúbrica de participación en las actividades de clase (20%).
- Informe corto de un caso de microorganismos en alimentos (40%).

Unidad 2: Unidad 2: Factores ambientales que afectan el crecimiento microbiano en alimentos y en el cuerpo humano

Objetivos de Aprendizaje

- Definir pH, temperatura y disponibilidad de nutrientes y su relación con la tasa de crecimiento microbiano.
- Analizar cómo cambios en pH y temperatura alteran la actividad enzimática y la estabilidad de proteínas en microorganismos.
- Interpretar el efecto de la disponibilidad de nutrientes (fuentes de carbono, nitrógeno, sales) en el crecimiento microbiano en alimentos y en el cuerpo.

Contenidos Temáticos

1. pH y crecimiento microbiano: rango de pH, ácido-base y efectos en alimentos y cuerpo humano.
2. Temperatura y control térmico: temperaturas óptimas, pasteurización y cocción.
3. Disponibilidad de nutrientes: fuentes de carbono, nitrógeno, micronutrientes y su impacto en el crecimiento.
4. Interacciones entre pH, temperatura y nutrientes en alimentos y en el cuerpo.

Actividades

1. **Actividad 1: Simulación de crecimiento a diferentes pH** Descripción breve: análisis de escenarios con soluciones de distintos pH y discusión de resultados esperados. Puntos clave: relación pH-crecimiento, impacto en alimentos fermentados. Aprendizajes: comprensión de la influencia del pH en la microbiología alimentaria.
2. **Actividad 2: Interpretación de curvas de crecimiento a distintas temperaturas** Descripción breve: lectura de curvas de crecimiento hipotéticas y extracción de patrones. Puntos clave: conceptos de temperatura óptima y temperatura de inhibición. Aprendizajes: lectura crítica de datos y relación entre temperatura y crecimiento.

3. **Actividad 3: Análisis de casos de seguridad alimentaria y control térmico** Descripción breve: estudio de casos donde el control de temperatura impactó la seguridad del alimento. Puntos clave: prácticas de procesamiento, pasteurización y enfriamiento. Aprendizajes: aplicación de conceptos en la vida real.
4. **Actividad 4: Discusión orientada a la cocina y la salud** Descripción breve: discusión en clase sobre cómo pH y temperatura influyen en la digestión y en la conservación de alimentos. Puntos clave: toma de decisiones basada en ciencia. Aprendizajes: capacidad de justificar decisiones culinarias y de salud.

Evaluación

Se evaluará mediante:

- Cuestionario de conceptos clave (30%).
- Actividad de análisis de datos y gráficos (30%).
- Participación y trabajo en clase (20%).
- Informe corto de un caso práctico (20%).

Unidad 3: Unidad 3: La microbiota intestinal: funciones, beneficios y desequilibrios

Objetivos de Aprendizaje

- Describir la composición general de la microbiota intestinal y su relación con la digestión.
- Explicar cómo la microbiota participa en el metabolismo de nutrientes, incluyendo ejemplos de metabolitos y efectos en la salud.
- Identificar al menos dos beneficios de una microbiota equilibrada y dos ejemplos de desequilibrios o disbiosis y sus consecuencias.

Contenidos Temáticos

1. Composición y funciones de la microbiota intestinal.
2. Microbiota, digestión y metabolismo de nutrientes: fermentación de fibra, producción de metabolitos y síntesis de ciertas vitaminas.
3. Beneficios de la microbiota y desequilibrios: efectos positivos (SCFA, barrera intestinal) y desequilibrios (disbiosis, inflamación, respuestas metabólicas).
4. Factores que influyen en la microbiota: dieta, antibióticos, estilo de vida y estrategias nutricionales para favorecerla.

Actividades

1. **Actividad 1: Infografía sobre funciones de la microbiota** Descripción breve: creación de una infografía que explique las funciones clave (digestión de fibra, producción de metabolitos, modulación inmune). Puntos clave: conceptos clave, ejemplos, aplicaciones. Aprendizajes: visualización de roles y relevancia en nutrición.

2. **Actividad 2: Análisis de estudios de caso sobre disbiosis** Descripción breve: revisión y discusión de casos clínicos simples sobre desequilibrios y su relación con la dieta. Puntos clave: evidencia, interpretación de resultados y limitaciones. Aprendizajes: capacidad de evaluar evidencia y relacionarla con la nutrición.
3. **Actividad 3: Debate sobre dieta y microbiota** Descripción breve: debate estructurado sobre cómo la dieta influye en la microbiota y viceversa. Puntos clave: argumentos basados en evidencia, ética. Aprendizajes: pensamiento crítico y comunicación científica.
4. **Actividad 4: Lectura y resumen de ejemplos de beneficios** Descripción breve: lectura de textos sobre beneficios (p. ej., producción de SCFA, síntesis de vitaminas) y resumen en grupo. Puntos clave: identificación de beneficios, relación con la nutrición. Aprendizajes: comprensión de impactos positivos.

Evaluación

Se evaluará mediante:

- Proyecto corto de investigación o informe conceptual sobre un beneficio o desequilibrio (40%).
- Participación en debates y actividades en clase (20%).
- Cuestionario de conceptos clave (20%).
- Presentación oral breve de un caso (20%).

Unidad 4: Unidad 4: Bioseguridad y seguridad alimentaria en prácticas de laboratorio y manipulación de muestras

Objetivos de Aprendizaje

- Identificar principios de bioseguridad (niveles, EPP, higiene) aplicables a prácticas con microorganismos no patógenos.
- Aplicar buenas prácticas de higiene de alimentos y de manipulación de muestras para reducir riesgos.
- Describir normas de almacenamiento, rotulado y eliminación de residuos biológicos y de alimentos preparados.

Contenidos Temáticos

1. Bioseguridad en laboratorio: conceptos fundamentales, niveles de bioseguridad y equipo de protección personal.
2. Buenas prácticas de manipulación de alimentos y HACCP (análisis de peligros y puntos críticos de control).
3. Manejo de residuos y desinfección: clasificación, almacenamiento y eliminación segura.
4. Ética y cumplimiento normativo en investigación y seguridad alimentaria.

Actividades

1. **Actividad 1: Simulación de evaluación de riesgo** Descripción breve: análisis de una muestra microbiológica simulada para identificar peligros y medidas de mitigación. Puntos clave: evaluación de riesgos, EPP, contención verbal. Aprendizajes: aplicación de conceptos de bioseguridad en situaciones reales.

2. **Actividad 2: Elaboración de protocolo de seguridad** Descripción breve: redactar un protocolo de manipulación segura para una práctica de laboratorio de nutrición. Puntos clave: pasos, roles, limpieza. Aprendizajes: capacidad de planificación y cumplimiento de normas.
3. **Actividad 3: Taller de higiene de alimentos** Descripción breve: demostración de prácticas de higiene de superficies, manos y utensilios, con verificación de cumplimiento. Puntos clave: HACCP, limpieza y desinfección. Aprendizajes: hábitos de seguridad alimentaria en la vida diaria y profesional.
4. **Actividad 4: Cuestionario de normas** Descripción breve: cuestionario corto sobre normas de bioseguridad y manejo de residuos. Puntos clave: conceptos clave y aplicación de normas. Aprendizajes: revisión de conocimientos y autoregulación de aprendizaje.

Evaluación

Se evaluará mediante:

- Protocolo de seguridad entregado y justificado (40%).
- Participación y desempeño en las actividades prácticas (30%).
- Cuestionario de bioseguridad y seguridad alimentaria (30%).

Unidad 5: Unidad 5: Diseño y ejecución de un experimento sobre crecimiento microbiano

Objetivos de Aprendizaje

- Diseñar un plan experimental controlado con variables independientes y dependientes, y con replicación adecuada.
- Seleccionar métodos de registro de datos y gráficos simples para analizar el crecimiento microbiano.
- Interpretar resultados y redactar conclusiones justificadas en base a datos.

Contenidos Temáticos

1. Fundamentos de diseño experimental: variables, controles y replicación.
2. Selección de una pregunta de investigación y definición de variables independientes y dependientes.
3. Métodos de recolección de datos y análisis básico (tablas, gráficos simples).
4. Comunicación de resultados y conclusiones, ética y seguridad en la experimentación.

Actividades

1. **Actividad 1: Planteamiento de una pregunta y diseño del plan experimental** Descripción breve: en parejas, definir una pregunta de investigación y diseñar un plan con control, replicación y registro de datos. Puntos clave: claridad de variables, controles, tamaño de muestra. Aprendizajes: habilidades de planificación científica.
2. **Actividad 2: Matriz de variables y control** Descripción breve: construir una matriz que identifique variables independientes, dependientes, constantes y controles. Puntos clave: reducción de sesgos, capacidad de interpretación. Aprendizajes: pensamiento analítico y estructurado.

3. **Actividad 3: Registro de datos y gráficos** Descripción breve: registrar datos simulados o reales y generar gráficos básicos (líneas o barras). Puntos clave: claridad, interpretación visual. Aprendizajes: lectura e interpretación de datos.
4. **Actividad 4: Presentación de resultados y reflexión** Descripción breve: presentar los resultados a la clase y discutir limitaciones y posibles mejoras. Puntos clave: comunicación científica y pensamiento crítico. Aprendizajes: habilidad de divulgación y autoevaluación.

Evaluación

Se evaluará mediante:

- Diseño del experimento y justificación de variables (40%).
- Registro de datos y análisis gráfico (30%).
- Presentación de resultados y reflexión crítica (30%).