



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA

Unidad Académica de Nutrición

Licenciatura en Nutrición



| | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| NOMBRE DE LA ASIGNATURA: | MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS |
| CLAVE: | 3125 |
| SERIACIÓN: | NO TIENE |
| SEMESTRE: | CUARTO |

| HORAS TEÓRICAS | HORAS PRÁCTICAS | HORAS INDEPENDIENTES | TOTAL DE HORAS | TOTAL DE CRÉDITOS |
|-----------------------|------------------------|-----------------------------|-----------------------|--------------------------|
| 4 | 1 | 4 | 5 | 9 |

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, el alumno será capaz de aplicar los conocimientos adquiridos sobre los grupos microbianos patógenos, deteriorativos y benéficos característicos de los alimentos, así como el efecto que el procesado de los mismos tiene en la presencia de estos microorganismos.

PROGRAMA

- I. INTRODUCCIÓN A LA MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**
- II. RIGEN DE LOS M. O. PATÓGENOS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS**
- III. CARACTERÍSTICAS DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA)**
- IV. ENFERMEDADES POR PROTOZOOS Y HELMINTOS**
- V. HONGOS Y LEVADURAS DE INTERÉS EN LA MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**
- VI. ALTERACIONES EN LOS ALIMENTOS**
- VII. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA**