



CURS 2008-2009

LLICENCIATURA DE VETERINARIA

1- DADES DE L' ASSIGNATURA

ASSIGNATURA	(NOM)
CODI 21251 CURS 4rt QUATRIMESTRE primer CREDITS 4,5 CREDITS TEORICS 3 CREDITS PRACTICS 1,5 CREDITS ECTS: 3	MICROBIOLOGIA DELS ALIMENTS

2- DADES DEL PROFESSORAT

DEPARTAMENT RESPONSABLE:
SANITAT I ANATOMIA ANIMALS

PROFESSORES RESPONSABLES	DESPATX	TELEFON	E-MAIL
M ^a LOURDES ABARCA SALAT	V0-281	1542	Lourdes.Abarca@uab.es
M ^a ROSA BRAGULAT ARARA	V0-291	1089	Rosa.Bragulat@uab.es

ALTRES PROFESSORS	DESPATX	TELEFON	E-MAIL

3- OBJECTIUS DE L' ASSIGNATURA

OBJECTIUS DE L' ASSIGNATURA

L'objectiu fonamental d'aquesta assignatura optativa és ampliar els coneixements aportats en les assignatures de Microbiologia, sobre els microorganismes i les toxines en els aliments destinats al consum humà i animal.

METODOLOGIA D'APRENENTATGE DE L'ASSIGNATURA

- Sessions teòriques
- Sessions pràctiques: 15h (6 sessions continuades de 2,5h)
- Autoaprenentatge - Treball en grup
- Fòrum de Discussió
- Tutories

Per a més informació consultar plataforma CAMPUS VIRTUAL de la UAB

4- PROGRAMA

CLASSES TEORIQUEES : Blocs de continguts

Bloc a.

Introducció a la Microbiologia dels Aliments.

Condicions que afecten el desenvolupament dels microorganismes en els aliments.

Mètodes de conservació dels aliments.

Bloc b.

Microorganismes associats als aliments.

Mètodes d'anàlisi microbiològiques dels aliments

Bloc c. Microbiologia de diferents tipus d'aliments

Aliments d'origen animal

Aliments d'origen vegetal

Productes destinats a l'alimentació animal

Altres tipus d'aliments

PRACTIQUES	Tipus	Durada
Anàlisis microbiològiques de diferents aliments El contingut de les pràctiques està encaminat a familiaritzar a l'alumne en les següents tècniques i metodologies: - Anàlisi microbiològica de mostres de llet, formatge, carn, peix i pinso. - Anàlisi microbiològica d'una mostra d'aigua. - Detecció de portadors de <i>Staphylococcus aureus</i>. - Control microbiològic ambiental. - Determinació de micotoxines en pinsos.	Laboratori (V0-225)	15 h (6 sessions continuades de 2,5h)

NORMES D'AVALUACIÓ

La nota final de l'assignatura serà la suma de les avaluacions obtingudes en aquestes activitats:

- **Autoavaluació dels continguts de pràctiques**
- **Autoaprenentatge – Treball en grup**
- **Examen**
- **Actitud**

*Per a més informació consultar plataforma **CAMPUS VIRTUAL de la UAB***

BIBLIOGRAFIA

- ALLAERT VANDEVENNE C, y ESCOLA RIBES M. Métodos de análisis microbiológicos de los alimentos. Ed. Díaz de Santos. 2002.
- DOYLE MP, BEUCHAT LR y MONTVILLE TJ. Microbiología de los alimentos. Fundamentos y fronteras. Ed. Acribia. 2001.
- ICMSF. Microorganismos de los Alimentos 5. Características de los patógenos microbianos. Ed. Acribia. 1998.
- ICMSF. Microorganismos de los Alimentos 6. Ecología microbiana de los productos alimentarios. Ed. Acribia. 2001.
- MONTVILLE TJ y MATTHEWS KR. Food Microbiology. Ed. ASM Press. 2005.
- PASCUAL ANDERSON MR, CALDERÓN Y PASCUAL, V. Microbiología alimentaria. Metodología analítica para alimentos y bebidas. Ed. Díaz de Santos. 2000.
- SORIANO DEL CASTILLO JM. Micotoxinas en alimentos. Ed. Díaz de Santos. 2007.

ALTRES INFORMACIONS

Tot el **material** de l'assignatura es deixarà a **Campus Virtual** de la UAB