

Microbiología de los Alimentos

Código: 101005

Créditos ECTS: 6

2025/2026

Titulación	Tipo	Curso
Microbiología	OB	3

Contacto

Nombre: Antonio Sole Cornella

Correo electrónico: antoni.sole@uab.cat

Equipo docente

Antonio Sole Cornella

(Externo) Xavier Dengra Grau

Idiomas de los grupos

Puede consultar esta información al [final](#) del documento.

Prerrequisitos

Aunque no hay ningún prerrequisito oficial, se aconseja a los estudiantes revisar los conceptos que se refieren al mundo microbiano, estudiados previamente. Asimismo, es conveniente tener un buen conocimiento de los contenidos impartidos en las asignaturas cursadas en los primeros cursos del grado de Microbiología, así como del resto de asignaturas que se cursen simultáneamente durante el primer semestre de tercer curso.

Objetivos y contextualización

Se trata de una asignatura obligatoria, nuclear del Grado de Microbiología, que introduce a los alumnos en la microbiología de los alimentos, donde los conocimientos adquiridos permitirán al estudiante adquirir las competencias otros de asignaturas que conforman el Grado de Microbiología y que están programadas para ser cursadas con posterioridad a esta.

Además de los resultados del aprendizaje que se listan en el apartado siguiente, el alumnado al finalizar esta asignatura será capaz de:

1.- Describir y analizar la ecología y actividades de los microorganismos en los alimentos.

Enumerar los principales grupos de microorganismos en los alimentos

Diferenciar entre microorganismos alteradores y patógenos en alimentos y otros productos.

Distinguir entre microorganismos patógenos y microorganismos indicadores de contaminación.

Enumerar los diferentes orígenes y fuentes de contaminación microbiana de los alimentos

Identificar y distinguir los diferentes tipos de factores que afectan y controlan el crecimiento de los microorganismos en alimentos

Describir e interpretar los principios básicos de la microbiología predictiva

2.- Reconocer, clasificar y revisar los métodos actuales de cultivo, de análisis y de identificación de los microorganismos y/o de sus productos metabólicos en alimentos.

Enumerar los diferentes métodos utilizados para determinar el contenido microbiológico de los alimentos

Describir las metodologías que se aplican al análisis de los diferentes tipos de microorganismos y parásitos presentes en los alimentos.

Identificar las técnicas empleadas en el aislamiento, el cultivo y la identificación de microorganismos patógenos.

Identificar las técnicas utilizadas para la multiplicación, detección e identificación de virus.

3.- Identificar e interpretar las principales infecciones e intoxicaciones producidas por microorganismos y asociadas al consumo de alimentos.

Relacionar y diferenciar las enfermedades microbianas más importantes transmitidas por alimentos con las necesidades ecofisiológicas de los microorganismos específicos que las producen, las características ambientales de los propios alimentos y las posibles fuentes de contaminación en cada alimento.

4.- Identificar y describir los diferentes microorganismos habituales, alteradores y patógenos asociados a cada tipo de alimento.

Reconocer la microbiota habitual de ambientes, alimentos y otros productos derivados.

Informar de las alteraciones más relevantes relacionadas con cada tipo de alimento y las técnicas de conservación utilizadas para evitarlas.

5.- Utilizar bibliografía o herramientas de Internet, específicas de microbiología y de otras ciencias afines, tanto en lengua inglesa como en la lengua propia.

Revisar, clasificar y seleccionar la información.

Elaborar y publicar un artículo enclopédico en la Viquipèdia en catalán de acuerdo con las pautas de seguimiento específicas establecidas por la propia Viquipèdia.

Demostrar la capacidad de trabajar individualmente, en grupo, en equipos de carácter multidisciplinario y en un contexto internacional.

Resultados de aprendizaje

1. CM13 (Competencia) Planificar estrategias de diagnóstico y control para las enfermedades infecciosas desde una perspectiva global e integrando datos clínicos y epidemiológicos para dar respuestas innovadoras a los retos, necesidades y demandas de la sociedad.
2. CM14 (Competencia) Integrar conocimientos y habilidades en el ámbito de la microbiología aplicada a la salud, trabajando individualmente y en grupos, para elaborar y presentar por escrito o de forma oral y pública un trabajo científico ya sea en lengua inglesa como en la lengua propia u otras.
3. KM20 (Conocimiento) Describir los grupos más importantes de agentes infecciosos sus ciclos biológicos, los mecanismos moleculares de patogenia y toxicidad y la epidemiología de las enfermedades que causan.

4. KM21 (Conocimiento) Indicar las principales medidas de prevención y control de los microorganismos patógenos.
5. SM19 (Habilidad) Utilizar bibliografía o herramientas de Internet, tanto en lengua inglesa como en lengua propia u otras, para el estudio de los microorganismos patógenos y su control.
6. SM20 (Habilidad) Aplicar los métodos adecuados para la identificación, el diagnóstico y control de los agentes microbianos y sus componentes genéticos o metabólicos en muestras clínicas o en los alimentos.

Contenido

Bloque I. Introducción a la Microbiología de los Alimentos

Tema 1. Perspectiva histórica i Microorganismos presentes en los alimentos.

Tema 2. Control microbiano y conservación de los alimentos. Microbiología predictiva.

Bloque II. Indicadores de calidad y seguridad alimentaria

Tema 3. Microorganismos indicadores y criterios microbiológicos en alimentos.

Bloque III. Análisis de microorganismos y / o sus productos en alimentos

Tema 4. Toma y preparación de muestras.

Tema 5. Métodos convencionales y métodos rápidos.

Tema 6. Técnicas avanzadas I.

Tema 7. Técnicas avanzadas II.

Tema 8. Biosensores

Tema 9. Examen microbiológico del ambiente en las industrias alimentarias.

Bloque IV. Enfermedades microbianas transmitidas por los alimentos

Tema 10. Microorganismos y enfermedades de origen alimentario.

Tema 11. Infecciones alimentarias producidas por enterobacterias.

Tema 12. Infecciones alimentarias producidas por otras bacterias Gram negativas.

Tema 13. Infecciones alimentarias producidas por bacterias Gram positivas no esporulados.

Tema 14. Intoxicaciones alimentarias producidas por bacterias grampositivas esporulados.

Tema 15. Intoxicaciones alimentarias de origen fúngico.

Tema 16. Infecciones alimentarias producidas por virus y priones.

Tema 17. Enfermedades alimentarias producidas por parásitos.

Bloque V. Microorganismos de los alimentos

Tema 18. Carnes frescas y derivados cárnicos.

Tema 19. Productos de la pesca.

Tema 20. Productos de origen vegetal.

Tema 21. Leche y productos lácteos.

Tema 22. Huevos y derivados.

Tema 23. Otros alimentos.

Actividades formativas y Metodología

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases teóricas	30	1,2	CM13, CM14, KM20, KM21, SM19, SM20, CM13
Seminarios	15	0,6	CM13, CM14, KM20, KM21, SM19, SM20, CM13
Tipo: Supervisadas			
Tutorías	3	0,12	CM13, KM20, KM21, SM20, CM13
Tipo: Autónomas			
Búsqueda bibliográfica	12	0,48	CM13, CM14, KM20, KM21, SM19, SM20, CM13
Discusión in forums	4	0,16	SM19, SM19
Estudio	47	1,88	CM13, CM14, KM20, KM21, SM19, SM20, CM13
Lectura de textos	15	0,6	CM13, KM20, KM21, SM19, SM20, CM13
Preparación Viquiproyecto	20	0,8	CM13, CM14, KM20, KM21, SM19, SM20, CM13

La asignatura de Microbiología de los Alimentos consta de dos módulos: clases teóricas y seminarios. Estos se han programado de forma integrada de manera que el estudiante deberá relacionar durante todo el curso los contenidos y las actividades programadas con el fin de alcanzar las competencias indicadas con anterioridad en esta guía.

Los dos módulos se basan en lo siguiente:

En el módulo de Clases Teóricas el estudiante debe adquirir los conocimientos científico-técnicos propios de esta asignatura asistiendo a estas clases y complementándolas con el estudio personal de los temas explicados. Al inicio del curso se entregará al estudiante un calendario detallado de los temas que se tratarán a lo largo del curso, así como de la bibliografía que deberá consultar para preparar las clases teóricas y para el estudio personal de los contenidos teóricos de la asignatura.

El módulo de Seminarios, serán sesiones de trabajo en dos grupos, cada uno con la mitad de los alumnos, donde se trabajarán dos actividades de aprendizaje:

- Casos/ejercicios metodológicos. Los alumnos realizarán actividades complementarias a las clases de teoría donde se trabajarán principalmente aspectos metodológicos y aplicados. La asistencia a esta actividad es obligatoria.

- Viquiproyecto. Los alumnos, subdivididos en grupos (4), deberán trabajar un artículo enciclopédico en la Viquipèdia en catalán. Los artículos en cuestión estarán pre-seleccionados teniendo en cuenta el temario de la asignatura y su presencia en la enciclopedia libre (muy deficientes o inexistentes en catalán). Con el fin de facilitar el aprendizaje de la Viquipèdia y su uso en el aula, habrá dos sesiones específicas para aprenderla a editar (teoría y práctica) y una página de discusión (foro) para responder dudas y ofrecer apoyo técnico a los alumnos durante todo el proceso. El primer día de clase de seminarios el profesor presentará y distribuirá entre los alumnos los temas seleccionados y, una vez todos los grupos hayan publicado sus artículos, los presentarán y discutirán en clase y serán evaluados.

En esta asignatura se permite el uso de Inteligencias Artificiales (IA), pero de forma restringida. Su utilización se limita a tareas de apoyo: búsqueda bibliográfica o de información, corrección de textos y traducciones. El estudiante deberá identificar claramente qué partes han sido generadas con esta tecnología, especificar las herramientas utilizadas (nombre del sitio web o del software) e incluir una reflexión crítica sobre cómo han influido en el proceso y en el resultado final de la actividad. La falta de transparencia en el uso de la IA en las actividades evaluables se considerará una falta de honestidad académica y puede conllevar una penalización parcial o total en la nota de la actividad -incluso sanciones mayores en casos graves.

En cuanto al viquiproyecto, se aplica la misma política de uso de las IA, que también pueden ayudar a mejorar la redacción expositiva propia de la Wikipedia, aspectos del código wiki, una mejor interpretación de las políticas internas de la enciclopedia libre o una mayor coherencia textual en una sola variante lingüística. La página «[Wikipedia:Generación de artículos con inteligencia artificial](https://ca.wikipedia.org/wiki/Viquip%C3%A8dia:Generaci%C3%B3_d%27articles_amb_intel·lig%C3%A8ncia_artificial)» (https://ca.wikipedia.org/wiki/Viquip%C3%A8dia:Generaci%C3%B3_d%27articles_amb_intel·lig%C3%A8ncia_artificial) contiene recomendaciones y orientación sobre cómo utilizarlas; se recomienda su lectura.

Información adicional:

Con el fin de apoyar las actividades formativas indicadas anteriormente los alumnos podrán realizar tutorías individuales sobre los contenidos de la asignatura o en grupo (Viquiproyecto) en el despacho del profesor, Antoni Solé (C3-337), en horas previamente concertadas por correo electrónico.

Para un buen seguimiento de la asignatura, el estudiante dispondrá del material complementario que el profesor crea necesario, así como la presentación y *la guía docente de la asignatura, en el aula Moodle*. También podrá revisar toda la información relacionada con el Viquiproyecto: Microbiología de los alimentos UAB en el siguiente link: [Viquiproyecto:Microbiología de los alimentos UAB - Viquipèdia, la enciclopedia libre \(wikipedia.org\)](https://ca.wikipedia.org/wiki/Viquiproyecto:Microbiologia_de_los_alimentos_UAB - Viquip%C3%A8dia, la enciclopedia libre)

También podrá consultar el espacio docente de la Coordinación de Grado para obtener información actualizada referente al grado.

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

Evaluación

Actividades de evaluación continuada

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Clases Teoria: Cuestionario con preguntas verdadero/falso	12	0,8	0,03	CM13, CM14, KM20, KM21, SM19, SM20
Clases Teoria: Cuestionario de preguntas cortas	12	0,8	0,03	CM13, CM14, KM20, KM21, SM19, SM20
Clases Teoria: Cuestionario de preguntas de elección múltiple	36	2,4	0,1	CM13, CM14, KM20,

				KM21, SM19, SM20
Seminarios: Cuestionario Test	7,5	0	0	CM13, CM14, KM20, KM21, SM19, SM20
Seminarios: Elaboración preguntas tipo test y verdadero/falso	5	0	0	CM13, CM14, KM20, KM21, SM19, SM20
Seminarios: Entrega artículo divulgativo a la Viquipèdia y defensa del Viquiprojecte	17,5	0	0	CM13, CM14, KM20, KM21, SM19, SM20
Seminarios: Resolución de casos/ejercicios metodológicos	10	0	0	CM13, CM14, KM20, KM21, SM19, SM20

La evaluación de la asignatura será individual y continuada a través de los siguientes módulos:

Módulo de evaluación de las Clases Teóricas (60 % de la nota global): A lo largo del curso se programarán dos pruebas escritas de evaluación individual de este módulo, la primera prueba, con un peso del 32 %, incluirá los temas del 1 al 9, y la segunda prueba, con un peso del 28 %, de los temas del 10 al 23. Estas evaluaciones serán eliminatorias siempre cuando se obtenga una calificación mínima de 5. Cada prueba incluirá tres partes: preguntas tipo test de elección múltiple; preguntas de verdadero o falso y preguntas cortas, con un valor de 6, 2 y 2 puntos sobre 10, respectivamente.

Módulo de evaluación del Seminarios (40 % de la nota global). La evaluación de este módulo incluye:

1.- Resolución de casos/ejercicios metodológicos (10 % de la nota global). Las clases de seminarios correspondientes a esta actividad, de la 1 a la 9, serán de asistencia obligatoria. Si un alumno de un grupo de seminarios no puede asistir a alguna de estas sesiones, deberá comunicarlo y justificarlo claramente al profesor responsable, y así podrá asistir a la misma sesión del otro grupo de seminarios. Si no hay justificación clara, el cambio no tendrá validez, y al igual que la ausencia en alguna de las sesiones, podrá conllevar una penalización en la evaluación de esta actividad formativa.

2.- Entrega artículo divulgativo a la Viquipèdia y defensadel Viquiprojecte (17,5 % de la nota global). En este caso, los alumnos deberán:

- Buscar uno o más artículos científicos o capítulos de libros académicos sobre el tema del artículo de Viquipèdia asignado (preferentemente en acceso abierto) que puedan utilizar después para guiar la estructura del contenido y citarlo como bibliografía del artículo.
- Crear o mejorar un artículo existente en la Viquipèdia en catalán, la enciclopedia libre y en línea (según su estado al inicio de la asignatura) sobre el tema asignado. Se evaluará el cumplimiento de las *Pautas de seguimiento específicas* que se encuentran en la página del viquiproyecto de la asignatura (Viquiproyecto:Microbiología de los alimentos UAB), los cuales serán previamente explicados durante las primeras clases del módulo de Seminarios. Estas pautas tienen en cuenta la corrección científica pero también la estructura divulgativa, la capacidad de síntesis y redacción, el vocabulario divulgativo, el uso de infografías y el libro de estilo wiki. Para saber qué se pide en cada pauta de evaluación, podéis consultar el subapartado *Què heu de revisar?* dentro de cada pauta, en la página indicada más arriba. Además, se evaluará de manera especialmente crítica y exhaustiva que los alumnos sean capaces de sintetizar y reescribir información académica ya publicada sin caer en el plagio, o que opten muy limitadamente por el parafraseado similar sólo si una obra es libre de derechos y la autoría es citada correctamente. Cualquier cambio en estos criterios será informado el primer día de clase de este módulo.
- En la defensa del Viquiproyecto setendrá en cuenta que los alumnos se ajusten al tiempo máximo indicado para la exposición, y que sean capaces de sintetizar oralmente la información contenida en su viquiproyecto basándose en los siguientes puntos a tratar: tema asignado, estructura del artículo, explicación resumida de los contenidos y/o información considerada como relevante, así como cualquier otro punto o aspecto que los alumnos crean interesante del tema expuesto.

3.- Elaboración preguntas tipo test y de verdadero/falso (5 % de la nota global). Los alumnos, de manera individual, deberán preparar 3 preguntas tipo test y 3 preguntas verdadero/falso sobre el Viquiproyecto en el que han trabajado. Durante el curso, se abrirá una Tarea al Moodle donde cada alumno deberá colgar sus preguntas siguiendo los requisitos que se indicarán el día de la presentación de los seminarios.

4.- Realización del cuestionario individual (7,5 % de la nota global). Este cuestionario tendrá lugar el último día de clase de este módulo y consistirá en responder preguntas tipo test y/o verdadero/falso que los alumnos habrán presentado sobre los artículos de Viquipèdia trabajados y discutidos en el aula y que posteriormente habrán sido evaluadas por el profesor, y preguntas sobre el funcionamiento de la Viquipèdia como herramienta divulgativa científica.

La nota final del Módulo de Seminarios será la suma ponderada de los porcentajes correspondientes a las diferentes actividades evaluativas.

Se tendrá en cuenta la puntualidad y la actitud del alumno tanto en las clases teóricas como sobre todo en las de seminarios. En ningún caso, este seguimiento comportará un aumento de la nota, pero el no cumplimiento de este podrá significar la reducción de hasta un 25 % de la calificación final obtenida en esta asignatura.

Los estudiantes que no puedan asistir a una prueba de evaluación individual por causa justificada (como un problema de salud, defunción de un familiar de hasta segundo grado, accidente, disfrutar de la condición de deportista de élite y tener una competición o actividad deportiva de obligada asistencia, etc.) y aporten la documentación oficial correspondiente al coordinador de titulación (certificado médico oficial en el que se haga constar explícitamente la incapacidad de realizar un examen, atestado policial, justificación del organismo deportivo competente, etc.), tendrán derecho a realizar la prueba en otra fecha. El coordinador de la titulación velará por la concreción de esta, previa consulta con el profesor de la asignatura afectada.

Para superar la asignatura se debe obtener una calificación mínima de 5 en cada módulo. Los estudiantes que no superen las evaluaciones de los diferentes módulos de la asignatura podrán recuperarlos en la fecha programada al final del semestre (Examen de recuperación) donde la calificación mínima para aprobar será igualmente de 5. Para poder asistir al examen de recuperación, el alumno habrá tenido que estar evaluado previamente de actividades de evaluación continuada que equivalgan a 2/3 (67 %) de la nota final. En el caso del módulo de clases teóricas sólo deberán presentarse a la prueba de evaluación individual no superada con anterioridad y que consistirá en un cuestionario de tipo test que incluirá preguntas de elección múltiple, de verdadero/falso y cortas. En el caso del módulo de seminarios deberán presentarse a una prueba escrita basada en preguntas tipo test y/o verdadero/falso referentes a las diferentes actividades trabajadas durante estas clases. Los alumnos que no obtengan la calificación mínima requerida no podrán aprobar la asignatura. En este caso, la calificación final máxima de la asignatura será de 4.

El alumnado obtendrá la calificación de "No Evaluable" cuando las actividades de evaluación realizadas tengan una ponderación inferior al 67% en la calificación final.

Los estudiantes que quieran mejorar la nota final de la asignatura (teoría y/o seminarios) deberán presentarse a una prueba específica de evaluación que tendrá lugar el mismo día que se haga el examen de recuperación. Estas pruebas de mejora englobarán todos los contenidos impartidos durante las clases teóricas (mejora de teoría) y/o todos los contenidos impartidos durante las clases de seminarios (mejora metodología y viquiproyecto), y consistirán en un cuestionario de preguntas tipo test y/o verdadero/falso donde el alumno deberá demostrar que ha mejorado su grado de conocimiento de la asignatura. La presentación del estudiante a este examen de mejora comportará la renuncia a la calificación obtenida previamente.

Evaluación única

La evaluación única consiste en una prueba de síntesis única en la que se evaluarán los dos módulos de la asignatura: clases de teoría y seminarios. En cuanto al módulo de Clases Teóricas se evaluarán todos los contenidos de todo el programa de la asignatura, y constará de preguntas tipo test, preguntas verdadero/falso y preguntas cortas. La nota obtenida en esta parte supondrá el 60 % de la nota final de la asignatura y deberá ser igual o superior a 5.

Respecto al módulo de Seminarios en la prueba de síntesis única se evaluarán las actividades relacionadas con la resolución de Casos/ejercicios metodológicos y la Realización del cuestionario individual, ambos

mediante preguntas test y de verdadero/falso y tendrá un peso de 17,5 % de la nota final de la asignatura y también deberá ser igual o superior a 5.

En cuanto al resto de las actividades programadas dentro del módulo de Seminarios: *Entrega de artículo divulgativo a la Viquipèdia y defensa del Viquiproyecto* y *Elaboración de preguntas tipo test y verdadero/falso* se seguirá el mismo procedimiento que en la evaluación continuada con un peso del 22,5 % de la nota final de la asignatura.

La prueba de evaluación única se hará coincidiendo con la misma fecha fijada en el calendario para la última prueba de evaluación parcial y se aplicará el mismo sistema de recuperación que para la evaluación continuada.

Bibliografía

Libros de texto:-

- Bhunia AK. 2018. Foodborne Microbial Pathogens, 2nd Edition. Springer. ISBN: 978-1-4939-7349-1. (<http://link.springer.com/openurl?genre=book&isbn=978-1-4939-7349-1>).
- Doyle, MP., Diez-Gonzalez, F., Hill, C. 2019. Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers, 5th Edition. American Society for Microbiology (ASM). ISBN: 9781683670476. (<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/book/10.1128/9781555819972>).
- Erkmen, O., Bozoglu, TF. 2016. Food Microbiology: Principles into Practice. John Wiley & Sons, Ltd. ISBN: 9781119237860. (<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/book/10.1002/9781119237860>).
- Frazier, WC., Westhoff, DC. 2003. Microbiología de los alimentos. 4^a Edición. Ed. Acribia, Zaragoza.
- Jay, JM., Loessner, MJ., Golden, DA. 2009. Microbiología moderna de los alimentos. 5^a edición. Editorial Acribia S.A. Zaragoza. ISBN: 978-84-200-1125-7.
- Lawley, R., Curtis, L., Davis, J. 2012. Food Safety Hazard Guidebook (2nd Edition). Royal Society of Chemistry. ISBN: 978-1-84973-381-6. (https://app.knovel.com/web/browse-a-subject-area.v/catid:216/cat_slug:food-science/)
- Madigan, MT., KS. Bender, DH. Buckley, WM Sattley, DA. Stahl. 2019. Brock Biology of microorganisms. 15th edition. Pearson, S.A. ISBN: 9780134261928.
- Madigan, MT., JM. Martinko, KS. Bender, DH. Buckley, DA. Stahl. 2015 (14 ed). *Brock Biología de los microorganismos*. Pearson Educación, S.A. (https://www.academia.edu/39077515/Biolog%C3%ADA_de_los_microorganismos_BROCK)
- Martín A,V Béjar, JC Gutierrez, M Llagostera, E. Quesada. 2019. Microbiología Esencial. 1^a edición. Editorial Médica Panamericana. ISBN: 9788498357868. (<https://www.medicapanamericana.com/VisorEbookV2/Ebook/9788491102427>)
- Matthews, KR., Kniel, KE., Montville, TJ. 2017. Food Microbiology: An Introduction. (4th Edition). American Society for Microbiology (ASM). ISBN: 978-1-55-581938-5. (https://app.knovel.com/web/browse-a-subject-area.v/catid:216/cat_slug:food-science/)
- Montville, TJ., Matthews, KR. 2009. Microbiología de los alimentos. Introducción. 1^a edición. Editorial Acribia S.A. Zaragoza. ISBN: 978-84-200-1131-8.
- Mossel, DAA., Moreno, B., Struijk, CB. 2003. Microbiología de los alimentos: Fundamentos ecológicos para garantizar y comprobar la integridad (inocuidad y calidad) microbiológica de los alimentos. 2^a edición. Editorial Acribia. Zaragoza. ISBN:84-200-0998-9.

- Pascual, MR., Calderón, V. 2000. Microbiología alimentaria. Metodología analítica para alimentos y bebidas. 2ª edición. Editorial Diaz de Santos. ISBN: 978-84-7978-424-9.
https://books.google.es/books/about/Microbiolog%C3%ADA_Alimentaria.html?id=9Elfkks8uxMC&redir_esc=y
- Tham, W., Danielsson-Tham, ML. 2014. Food associated pathogens. CRP Press. Taylor & Francis Group. A science publishers book. ISBN: 978-1-4665-8498-3. <http://lib.myilibrary.com?id=518714>

En el siguiente enlace, se puede encontrar una infografía que ha preparado el Servicio de Bibliotecas para facilitar la localización de libros electrónicos: [Cercador Biblioteques UAB - 101005](#)

Webs:

Agència Catalana de Seguretat Alimentària (<http://acsat.gencat.cat/>)

Agència de Salut Pública de Barcelona (<https://www.asp.cat/>)

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)

Codex Alimentarius - Normas internacionales de los alimentos (<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>)

FDA (Food and Drug Administration) (<https://www.fda.gov/>)

Microbes in food and drink, Micro-Encyclopedia, Society for General Microbiology (https://socgenmicrobiol.org.uk/micro_encyc/default.cfm)

OMS sobre seguretat alimentaria (<http://www.who.int/foodsafety/en/>)

Panel de Riesgos Biológicos (BIOHAZ) de la European Food Safety Authority (EFSA) (<http://www.efsa.europa.eu/en/panels/biohaz>)

Seguridad Alimentaria en la UE (https://europa.eu/european-union/topics/food-safety_es)

Sociedad Española de Microbiología. Grupo de Microbiología de Alimentos (<http://microalimentos.semicobiologia.org/>)

The European scientific journal devoted to the epidemiology, surveillance, prevention and control of communicable diseases (https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_borne_diseases_en)

The International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF) (<http://www.icmsf.org/>)

Revistas Científicas:

- Applied Microbiology and Biotechnology. Springer (<http://www.springer.com/life+sciences/microbiology/journal/253>)

- European Food Research and Technology. Springer (link.springer.com/journal/217)

- Food Control. Elsevier (<http://www.journals.elsevier.com/food-control/>)

- Food Microbiology. Elsevier (<http://www.journals.elsevier.com/food-microbiology/>)

- Frontiers in Microbiology (<https://www.frontiersin.org/journals/microbiology>)

- International Journal of Food Microbiology. Elsevier (<http://www.journals.elsevier.com/international-journal-of-food-microbiology/>)

- Journal of Dairy Science. ScienceDirect (<http://www.journalofdairyscience.org>)

Software

No cal un programari específic per cursar aquesta assignatura

Grupos e idiomas de la asignatura

La información proporcionada es provisional hasta el 30 de noviembre de 2025. A partir de esta fecha, podrá consultar el idioma de cada grupo a través de este [enlace](#). Para acceder a la información, será necesario introducir el CÓDIGO de la asignatura

Nombre	Grupo	Idioma	Semestre	Turno
(SEM) Seminarios	731	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(SEM) Seminarios	732	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(TE) Teoría	73	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto