

FACULTAD DE VETERINARIA

**PROGRAMACION DOCENTE**

CURSO ACADEMICO 1992-93

*(Asignaturas cuarto curso)*

## ASIGNATURAS

### *Especialidad de Medicina y Sanidad*

Anatomía Patológica Especial .....	5
Propedéutica y Biopatología Clínicas .....	9
Enfermedades Parasitarias .....	15
Toxicología, Veterinaria Legal y Deontología .....	21
Anatomía Aplicada .....	31
Patología Quirúrgica I .....	37
* Nutrición y Alimentación .....	49
* Tecnología de los Alimentos .....	51

### *Especialidad de Producción Animal y Economía*

Enfermedades Parasitarias ( <i>Mismo programa que en Medicina y Sanidad</i> ) .....	15
Nutrición y Alimentación .....	57
Patología Infecciosa y Epidemiología .....	65
Practicultura y Conservación de Forrajes .....	77
Genética Especial .....	85
* Medicina Clínica y Radiología .....	97
* Cirugía y Anestesiología ( <i>no hay programa</i> ) .....	

*Especialidad de Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos*

Enfermedades Parasitarias ( <i>Mismo programa que en Medicina y Sanidad</i> ) .....	15
Patología Infecciosa y Epidemiología ( <i>Mismo programa que en Producción Animal</i> ) .....	65
Microbiología de los Alimentos .....	101
Bioquímica y Análisis de Alimentos .....	115
Tecnología de los Alimentos ( <i>Mismo programa que en Medicina y Sanidad</i> ) .....	51
* Medicina Clínica y Radiología ( <i>Mismo programa que en Producción Animal</i> )	
* Nutrición y Alimentación ( <i>Mismo programa que en Medicina y Sanidad</i> )	

\* Asignaturas nuevas añadidas por la Modificación del 2º Ciclo del Plan de Estudios de 1973.

# MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

---

## CONCEPTO Y OBJETIVOS

La *Microbiología de los Alimentos* estudia las poblaciones microbianas que se presentan habitualmente en los alimentos, su ecología y significado y las repercusiones higiénicas que los tratamientos tecnológicos ejercen sobre ellas; aborda igualmente el estudio de la contaminación microbiana de los alimentos, de los microorganismos patógenos y de las toxinas microbianas que pueden ser vehiculadas por los mismos y las repercusiones que pueden tener, directa o indirectamente, sobre el consumidor. Estos objetivos persiguen la obtención, manipulación, almacenamiento y distribución de alimentos sanos e inócuos para el hombre, mediante el establecimiento de normas, y el control necesario.

## PROGRAMA

### I. CONCEPTOS GENERALES Y ECOLOGIA MICROBIANA ALIMENTARIA

#### *Objetivos generales*

1. *Entender* el concepto de disciplina.
2. *Conocer* los tipos de microorganismos más frecuentes en los alimentos, y saber interpretar los factores intrínsecos y extrínsecos que influyen sobre la actividad de los mismos en los alimentos.
3. *Fundamentar* la contaminación microbiana de los alimentos.
4. *Conocer* los cambios químicos causados por los microorganismos en los alimentos.