

1. FUNDAMENTOS DE MICROBIOLOGÍA

Historia de la microbiología de los alimentos

Microorganismos importantes en la microbiología de los alimentos

Fuentes de contaminación de los alimentos

2. CONSECUENCIAS DE LA PROLIFERACIÓN DE MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS

Contaminación y alteración de diferentes tipos de alimentos

Los alimentos en relación con las enfermedades

Fundamentos del análisis microbiológico de los alimentos

3. LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS COMO MEDIO PARA EVITAR EL DESARROLLO DE MICROORGANISMOS

La asepsia como primer factor de conservación de los alimentos

Tratamientos de conservación

Tratamientos químicos de conservación

Acondicionado de los productos e información al consumidor

Sistema APPCC en la industria alimentaria

4. APLICACIONES DE LOS MICROORGANISMOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Producción de cultivos en la industria alimentaria

Fermentaciones de alimentos

Alimentos y productos de origen microbiano