

## GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

### 39210 - MICROBIOLOGIA DELS ALIMENTS

#### Informació general

- Curs acadèmic 2024/25
- Curs: Segon
- Trimestre: Primer
- Nombre de crèdits: 6
- Professorat:
  - Maria Marhuenda Muñoz <[mmarhuenda@tecnocampus.cat](mailto:mmarhuenda@tecnocampus.cat)>
  - Marcos Llorca Vaello <[mlorca@tecnocampus.cat](mailto:mlorca@tecnocampus.cat)>
  - Nuria Escudero Benito <[nescudero@tecnocampus.cat](mailto:nescudero@tecnocampus.cat)>
  - Sílvia Roure Díez <[sroure@tecnocampus.cat](mailto:sroure@tecnocampus.cat)>

#### Llengües de docència

- Català
- Castellà

Les classes presencials orals s'impartiran generalment en català. A més, hi ha documents en llengua castellana i anglesa, així com materials audiovisuals en castellà i anglès.

#### Presentació de l'assignatura

L'assignatura de microbiologia dels aliments pertany a la Matèria 2, Ciències dels Aliments, assignatura de tipologia obligatòria.

Aquesta assignatura vol introduir a l'alumnat en l'estudi dels microorganismes, les principals tècniques pel seu estudi i la seva relació amb els aliments.

*L'aula (física o virtual) és un espai segur, lliure d'actituds masclistes, racistes, homòfobes, trànsfobes i discriminatòries, ja sigui cap a l'alumnat o cap al professorat. Confiem que entre totes i tots puguem crear un espai segur on ens puguem equivocar i aprendre sense haver de patir prejudicis d'altres.*

#### Competències/Resultats d'aprenentatge

##### Específica

- RAE14- Reconèixerà la microbiologia, parasitologia i toxicologia dels aliments.

No definides

#### Continguts

Tema 1. Introducció a la microbiologia.

Tema 2. Tècniques d'estudi microbiològic.

Tema 3. Microbiologia dels aliments.

Tema 4. Parasitologia dels aliments.

Pràctica 1 (grup reduït).

Pràctica 2 (grup reduït).

Pràctica 3 (grup reduït).

Seminari 1. Parasitologia. Casos clínics I.

Seminari 2. Parasitologia. Casos clínics II.

## Objectius de Desenvolupament Sostenible

- 03 - Salut i benestar

## Sistema d'avaluació i qualificació

El sistema d'avaluació dels resultats d'aprenentatge d'aquesta assignatura contempla diferents activitats d'avaluació de la Matèria 2, Ciències dels Aliments:

### Avaluació de la modalitat presencial:

Codi	Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima	Resultats d'aprenentatge
EP1	Examen presencial final	20%	40%	RAE 14
EP2	Exposicions orals, individuals i/o grupals	15%	60%	RAE 14
EP3	Presentació de memòria escrita de les pràctiques de laboratori i els seminaris	15%	60%	RAE 14

### Avaluació de la modalitat virtual:

Codi	Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima	Resultats d'aprenentatge
EV3	Participació en activitats i/o debats plantejats a l'e-Campus	10%	25%	RAE 14

S'utilitza un sistema de qualificació quantitativa (de 0 a 10) i qualitativa (suspens, aprovat, notable, excel·lent, matrícula d'honor) segons RD 1125/2003.

Perquè la nota de l'examen faci mitjana amb la resta de notes obtingudes durant el transcurs de l'assignatura serà necessari obtenir una nota igual o superior a 5 punts sobre un total de 10 punts.

Segons normativa UPF, l'alumnat que té opció a realitzar la recuperació de l'assignatura és aquell que hagi obtingut una qualificació de "suspens". En cas de no superar l'assignatura, l'única part susceptible de recuperació és l'examen, amb un examen extraordinari (recuperació) dins del mateix curs acadèmic.

El sistema d'avaluació i el període de recuperació es detalla en el Pla d'Aprenentatge disponible a l'aula virtual a l'inici de l'assignatura.