

GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

39210 - MICROBIOLOGIA DELS ALIMENTS

Informació general

- Curs acadèmic 2026/27
- Departament: Salut
- Tipus d'assignatura: Obligatòria
- Curs: Segon
- Trimestre: Primer
- Nombre de crèdits: 6
- Professorat:
 - María Marhuenda Muñoz [<mmarhuenda@tecnocampus.cat>](mailto:mmarhuenda@tecnocampus.cat)
 - Marcos Llorca Vaello [<mlorca@tecnocampus.cat>](mailto:mlorca@tecnocampus.cat)
 - Sílvia Roure Díez [<sroure@tecnocampus.cat>](mailto:sroure@tecnocampus.cat)
 - Jordi Sarola Gassiot [<jsarola@tecnocampus.cat>](mailto:jsarola@tecnocampus.cat)

Llengües de docència

- Català

Les classes presencials orals s'impartiran generalment en català. A més, s'empraran documents i material en llengua castellana i anglesa.

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. Confiam 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 i parasitologia.

Tema 2. Tècniques d'estudi en microbiologia i parasitologia.

Tema 3. Microbiologia dels aliments.

Tema 4. Parasitologia dels aliments.

Tema 5. Impacte clínic, social i econòmic de la microbiologia i parasitologia dels aliments.

Pràctica 1. Materials i tècniques al laboratori de microbiologia (grup reduït).

Pràctica 2. Anàlisi d'aigües (grup reduït).

Pràctica 3. Anàlisi d'aliments (grup reduït).

Seminari 1. Parasitologia. Casos clínics I.

Seminari 2. Parasitologia. Casos clínics II.

Objectius de Desenvolupament Sostenible

- 06 - Aigua neta i sanejament
- 12 - Consum i producció responsables
- 03 - Salut i benestar

Activitats i Sistema d'avaluació

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

Es combina l'avaluació contínua (presencial i virtual) i un examen presencial.

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 grupals	15%	60%	RAE 14
EP3	Presentació de memòria escrita de les pràctiques de laboratori	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 haja 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.

L'ús de la intel·ligència artificial (IA) en aquesta assignatura es troba regulat al Pla d'Aprenentatge. Cal consultar-lo per conèixer les condicions específiques d'ús.

Bibliografia i Recursos

- Frazier, W. C., & Westhoff, D. C. (1993). Microbiología de los alimentos. Zaragoza: Acribia.
- Madigan, M. T., Yero Corona, D., & other. (2015). Brock. Biología de los microorganismos (14.ª ed.). Madrid: Pearson Educación. ISBN: 9787847903527973
- García Manrique, P. (2016). Control microbiológico y sensorial de los alimentos. Madrid: Editorial Síntesis. ISBN: 978-84-9077-308-6.
- Hernández Urzúa, M. A. (2021). Microbiología de los alimentos: fundamentos y aplicaciones en ciencias de la salud. Ciudad de México: Editorial Médica Panamericana. ISBN: 978-607-8546-83-2.
-

Smith, M. (2018). Food safety and inspection: An introduction. London: Routledge. ISBN: 978-0-8153-5354-5.