

**Microbiología y Parasitología**

<b>Número total de créditos ECTS</b>	6	
<b>Tipología</b>	Básica	
<b>Organización temporal</b>	Curso 1; Semestre 2	
<b>Modalidad</b>	Presencial y Virtual	
<b>Idioma</b>	Castellano	
<b>Contenidos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microorganismos y parásitos en los alimentos.</li> <li>• Identificación y clasificación de patógenos alimentarios.</li> <li>• Enfermedades transmitidas por alimentos.</li> <li>• Medidas de prevención y control microbiológico.</li> <li>• Evaluación de riesgos microbiológicos.</li> <li>• Implementación de estrategias de higiene y seguridad alimentaria.</li> </ul>	
<b>Resultados de aprendizaje TÍTULO</b>	<b>Conocimientos y contenidos</b>	CC13 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos. / Know the microbiology, parasitology, and toxicology of foods. ORDEN CIN 730/2009
	<b>Habilidades y destrezas</b>	HD19 Identificar microorganismos y parásitos presentes en los alimentos. / Identify microorganisms and parasites present in food.
	<b>Competencias</b>	CP24 Implementar medidas preventivas y de control para asegurar la inocuidad alimentaria y la salud pública. / Implement preventive and control measures to ensure food safety and public health.
<b>Resultados de aprendizaje ASIGNATURA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificar diferentes microorganismos y parásitos presentes en los alimentos.</li> <li>• Evaluar los riesgos microbiológicos asociados a la alimentación.</li> <li>• Diseñar estrategias de prevención y control de microorganismos patógenos en alimentos.</li> <li>• Evaluar la efectividad de las medidas de higiene y seguridad alimentaria.</li> </ul>		

	Actividades formativas	Horas totales	
	<b>Modalidad Presencial</b>	Clases Expositivas	31
Seminarios		2	
Clases prácticas		0	
Prácticas de laboratorio		25	
Tutorías		12	
Trabajo autónomo		76	
Prueba de evaluación final		4	
<b>Total</b>		<b>150</b>	
<b>Sistemas de evaluación</b>		<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>
Evaluación Final: prueba o examen presencial		50	50
Resolución de problemas		10	30
Estudio de casos - Proyectos		10	30
Otras actividades de evaluación continua		0	10
<b>Total</b>		<b>70</b>	<b>120</b>

Modalidad Virtual	Actividades formativas		Horas totales	
	Clases Expositivas Síncronas		6	
	Seminarios síncronos		2	
	Clases prácticas Síncronas		3	
	Prácticas de Laboratorio presenciales		4	
	Prácticas de Laboratorio virtuales		10	
	Actividades Dirigidas Asíncronas		30	
	Tutorías		12	
	Trabajo autónomo		78	
	Examen y Seguimiento		5	
<b>Total</b>		<b>150</b>		
Sistemas de evaluación		MÍNIMO	MÁXIMO	
Evaluación Final: prueba o examen		50	50	
Resolución de problemas		10	30	
Estudio de casos - Proyectos		10	30	
Otras actividades de evaluación continua		0	10	
<b>Total</b>		<b>70</b>	<b>120</b>	