

MATERIAL DIDÁCTICO 2º CLASE

1. Diaporama, 2º Clase-primera parte: Unidad 2. Alteraciones de los alimentos. Pardeamiento no enzimático y pardeamiento enzimático.
2. Diaporama, 2º Clase-segunda parte: Unidad 2. Alteraciones de los alimentos de origen microbiano.
3. Bibliografía obligatoria:

- **Tipología de las alteraciones de los alimentos.** [J. Coll “Control e Higiene de los Alimentos”.1999. Ed. Mc Graw Hill. Unidad de Trabajo 2: Tipología de los Alimentos. Págs. 31-45].

- **Biología de los microorganismos.** [Brock. Biología de los microorganismos. Unidad 9: enfermedades microbianas. Cap. 37. Conservación de los alimentos y enfermedades microbianas transmitidas por los alimentos. Págs. 1161-1166]

- **Alteraciones microbianas.** [J-C Cheftel. “Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos”. Cap. III. Agentes y mecanismos de deterioración de los alimentos. Págs. 239-247].

4. Lectura complementaria

- **Pardeamiento no enzimático.** [J-C Cheftel. “Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos”. Cap. III. Agentes y mecanismos de deterioración de los alimentos. Págs. 291-308]. Lectura complementaria.

- **Pardeamiento enzimático.** [J-C Cheftel. “Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos”. Cap. III. Agentes y mecanismos de deterioración de los alimentos. Págs. 309-318]. Lectura complementaria.

5. **Guía de Trabajo Práctico:** Observación de microorganismos