

PORTADA



AUTORES

Miguel A. Hernández Urzúa

TÍTULO

**Microbiología de los Alimentos**

SUBTÍTULO

Fundamentos y aplicaciones en Ciencias de la Salud

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- |                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| - EAN 9786079356859              | - DIMENSIONES |
| - PÁGINAS 240                    | - EDICIÓN 1   |
| - ENCUADERNACIÓN Versión Digital | - AÑO 2016    |

PUNTOS CLAVES

- La obra consta de tres partes y 15 capítulos.
- Tiene como propósito poner a disposición información actualizada sobre microbiología de alimentos.
- En cada capítulo se incluyen cuadros, ilustraciones y una síntesis del contenido.
- Incluye la explicación de los mecanismos patogénicos de los microorganismos involucrados en las enfermedades transmitidas por comestibles.
- Cuenta con un sitio web complementario para estudiantes que incluye imágenes, respuesta a los ejercicios de cada capítulo y preguntas de autoevaluación, el sitio web complementario para el docente incluye todas las figuras en formato de imagen descargable. Además, tiene acceso a los mismos recursos que el estudiante.

DESCRIPCIÓN

La manera adecuada de elaborar alimentos consiste en prepararlos con sabor, color, textura y olor excelentes, así como con higiene. Por consiguiente, si durante el proceso se cometen errores, estos podrían favorecer la reproducción de los microorganismos en el producto. La Microbiología de los Alimentos estudia una gama muy diversa de microbios que afectan de manera determinante la calidad e inocuidad de un alimento. Desde el punto de vista de salud pública, los gérmenes provocan baja de productividad debido a las enfermedades que originan y los consecuentes gastos médicos y desde el punto de vista comercial, ocasionan pérdida económica y deterioro de los comestibles.

La finalidad de este libro es proporcionar un panorama amplio de la microbiología de los alimentos, a través del conocimiento práctico de los principales microorganismos que causan los brotes de toxiinfecciones alimentarias y de las pérdidas ocasionadas por la degradación de los comestibles, así como los distintos factores relacionados con estos microbios. Entre las características sobresalientes de esta obra se encuentran:

TELÉFONO

(5255) 5025-0664

EMAIL

[infomp@medicapanamericana.com.mx](mailto:infomp@medicapanamericana.com.mx)

- La exposición sencilla de los fundamentos en la microbiología de los alimentos.
- La descripción de los mecanismos patogénicos de los microorganismos que causan las enfermedades transmitidas por alimentos.
- Herramientas pedagógicas que agilizan la lectura, entre ellas: objetivos de aprendizaje, textos destacados, recuadros con información adicional o concisa y una síntesis conceptual al final de cada capítulo.
- Un sitio web complementario que contiene autoevaluaciones, actividades recomendadas, un link a la Legislación de Seguridad Alimentaria española y enlaces electrónicos (links) para que el lector obtenga más información sobre el tema de su interés.

La organización, el estilo claro y didáctico, así como el trabajo de actualización, le conceden a esta obra un gran valor y la hacen indispensable tanto para estudiantes universitarios en licenciaturas de las ciencias de la salud, como para quienes ejercen su profesión como nutriólogos, farmacobiólogos, médicos, biólogos, gastrónomos o en carreras relacionadas, incluso para empresarios dedicados a la producción de alimentos.

#### DIRIGIDO A

---

- Estudiantes universitarios en licenciaturas de las ciencias de la salud. - Nutriólogos - Farmacobiólogos - Médicos - Biólogos - Gastrónomos o en carreras relacionadas - Empresarios dedicados a la producción de alimentos.

#### CONTENIDO

---

Parte I Aspectos Generales	Capítulo 8. Virus transmitidos por los alimentos
Capítulo 1. Generalidades de la microbiología de los alimentos	Capítulo 9. Micotoxinas transmitidas por los alimentos
Capítulo 2. Microbiología básica	Capítulo 10. Mecanismos inmunitarios frente a las enfermedades transmitidas por alimentos
Capítulo 3. Mecanismos de contaminación de los alimentos	Parte III. Detección y control de las enfermedades transmitidas por alimentos
Capítulo 4. Factores ecológicos que determinan el comportamiento microbiano en los alimentos	Capítulo 11. Grupos microbianos indicadores de calidad
Parte II. Patógenos involucrados en las enfermedades transmitidas por alimentos	Capítulo 12. Garantía de la calidad microbiológica de los alimentos
Capítulo 5. Enfermedades transmitidas por alimentos y bacterias patógenas que causan intoxicaciones intestinales	Capítulo 13. Detección de la contaminación microbiana en los alimentos
Capítulo 6. Bacterias patógenas que causan infecciones intestinales	Capítulo 14. Análisis de riesgos y puntos críticos de control
Capítulo 7. Enfermedades parasitarias transmitidas por los alimentos	Capítulo 15. Legislación sanitaria en alimentos