

		UNIVERSIDAD DE ORIENTE PROGRAMA SINÓPTICO DE LA ASIGNATURA	
NOMBRE DE LA ASIGNATURA: BIODETERIORO DE ALIMENTOS			
ESCUELA: CIENCIAS APLICADAS DEL MAR ZOOTECNIA		DEPARTAMENTO: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	
CÓDIGO 209-3212	PRELACIONES NINGUNA	CRÉDITOS 2	SEMESTRE ELECTIVA PROFESIONAL
HORAS SEMANALES 2	TOTAL HORAS SEMESTRE 32		VIGENCIA I SEMESTRE DE 2005
HORAS TEÓRICAS 2	HORAS PRÁCTICAS 0	ELABORADO POR: TRABAJO CONJUNTO DE LOS PROFESORES DE NUEVA ESPARTA Y MONAGAS	
SÍNTESIS DE CONOCIMIENTOS PREVIOS Bioquímica. Microbiología de alimentos.			
OBJETIVO GENERAL Analizar los diferentes procesos involucrados en el deterioro de los alimentos y los microorganismos que intervienen en éstos.			
SINOPSIS DEL CONTENIDO I. INTRODUCCIÓN. II. ASPECTOS GENERALES DEL DETERIORO MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS. III. DETERIORO MICROBIOLÓGICO DE PROTEÍNAS. IV. DETERIORO MICROBIOLÓGICO DE CARBOHIDRATOS. V. DETERIORO MICROBIOLÓGICO DE LÍPIDOS.			
BIBLIOGRAFÍA			
<ul style="list-style-type: none"> • Coultate, T. P. 1998. Manual de Química y Bioquímica de los Alimentos. Acribia. Zaragoza, España. • Eskim, N.; Herderson, H. y Townsend, R. 1995. Bioquímica de Alimentos. • Jay, J. M. 2002. Microbiología Moderna de los Alimentos. Acribia. Zaragoza, España. • Revistas especializadas: Journal of Food Technology, Food Technology, Journal of Food Protection, Journal of Food Quality. 			