

ÍNDICE

	Pág.
Introducción	11
 PONENCIAS	
I. Los alimentos como sustrato microbiano	25
II. Microbiología de los alimentos de origen animal	47
III. Microorganismos marcadores e indicadores	69
IV. Virus transmitidos por los alimentos	87
V. Higiene y sanidad de los manipuladores	105
VI. Análisis de peligros y puntos de control críticos (HACCP) ..	119
VII. Microbiología predictiva y el sistema ARICPC. Introducción al modelamiento de datos	133
VIII. Las toxiiinfecciones alimentarias. Introducción, prevención y control	145
IX. Intoxicaciones por exotoxinas	183
X. Intoxicación por la toxina botulínica	193
XI. Intoxicaciones por zootoxinas	205
XII. Intoxicaciones por bioaminas	237

XIII. Intoxicaciones de origen fúngico	247
XIV. Alteración por microorganismos de algunos alimentos fundamentales	253
XV. Fundamentos estadísticos del muestreo microbiológico	271
XVI. Efectos de los procesos combinados de conservación sobre los microorganismos	279
Fotografías del curso	293