

# 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 toxiinfecciones 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