



Orientación alimentaria

- **(2) BIODIVERSIDAD DE LAS BACTERIAS LÁCTICAS PRESENTES EN ALIMENTOS FERMENTADOS. ESTUDIO DE CEPAS PRODUCTORAS DE BACTERIOCINAS / BIODIVERSITY OF LACTIC BACTERIA PRESENT IN FERMENTED FOOD. RESEARCH OF STUMP PRODUCERS OF BACTERIOCINES**
 - **Créditos:** 3
 - **Profesores:**
 - **VALDIVIA MARTINEZ, DOLORES EVA** (Cr: 1)
 - MARTÍNEZ BUENO, MANUEL (Cr: 1)
 - MARTÍN PLATERO, ANTONIO MANUEL (Cr: 1)
 - Descargar guía, [aquí](#)
- **(7) CONTROL MICROBIOLÓGICO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA / MICROBIOLOGICAL CONTROL IN THE FOOD INDUSTRY**
 - **Créditos:** 3
 - **Profesores:**
 - **MONTEOLIVA SÁNCHEZ, MERCEDES** (Cr: 2)
 - AGUILERA GÓMEZ, MARGARITA (Cr:1)
 - Descargar guía, [aquí](#)
- **(18) MICROORGANISMOS PROBIÓTICOS / PROBIOTIC MICROORGANISMS**
 - **Créditos:** 3
 - **Profesores:**
 - **LARA VILLOSLADA, FEDERICO** (Cr: 1,5)
 - MORALES HERNÁNDEZ, M^a ENCARNACIÓN (Cr: 1,5)
 - Descargar guía, [aquí](#)

(*) Los Profesores **remarcados** son los responsables de la Confección de las Actas de los Cursos.