Universidad Rey Juan Carlos

GUÍA DOCENTE

Microbiología y Parasitología Alimentaria

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (1º y 2º curso)

CURSO 2026-27

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 02:25 | Hash: a6c7fb31b0e6e4e820feb7408597 1ff6.

Fecha de publicación: 08-07-2026

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 02:25 | Hash: a6c7fb31b0e6e4e820feb7408597 1ff6.

I.-Identificación de la Asignatura	
Tipo	OBLIGATORIA
Período de impartición	2 curso, 2Q semestre
Nº de créditos	3
Idioma en el que se imparte	Castellano

II.-Presentación

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 02:25 | Hash: a6c7fb31b0e6e4e820feb7408597 1ff6.

La asignatura **Microbiología y Parasitología Alimentaria** se engloba dentro de la materia *Higiene alimentaria*, en la cual se incluyen aspectos que relacionan la higiene alimentaria con la calidad del producto final o el desarrollo adecuado de procesos productivos y sus efectos sobre la salud de los consumidores. Concretamente, mediante esta asignatura se pretende que el estudiantado adquiera los conocimientos necesarios sobre: i) las aplicaciones y los efectos de los microorganismos en la producción, conservación y alteración de alimentos; ii) los principales métodos de vigilancia y control de la presencia de microorganismos y parásitos en los alimentos; iii) las enfermedades infecciosas y parasitarias de transmisión alimentaria que afectan a la salud humana y de los animales de producción; y iv) las principales enfermedades víricas, bacterianas y fúngicas de los cultivos vegetales de interés agroalimentario.

Para poder realizar un adecuado seguimiento de la asignatura se recomienda haber adquirido los conocimientos fundamentales y básicos de Biología, Microbiología y Bioquímica, así como las competencias transversales desarrolladas y evaluadas en las asignaturas de semestres anteriores.

En esta asignatura se trabajarán aspectos de carácter transversal, relacionados con los principios y valores democráticos. Además, la asignatura se adhiere a las directrices sobre sostenibilidad curricular emitidas por la Conferencia de Rectores de las Universidades Españolas (CRUE) y la propia Universidad Rey Juan Carlos (URJC) a través la **Agenda 2030**, y sus 17 **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)**. Los contenidos de esta asignatura integrarán referencias a los ODS relacionados, y la metodología y la evaluación se guiarán, en la medida de lo posible, por buenas prácticas de sostenibilidad. En particular, el **ODS5, que persigue lograr la igualdad entre los géneros y empoderar a todas las mujeres**, será un eje transversal de la asignatura. Para ello, se cuenta con el II Plan de Igualdad 2022-2026 de la URJC como marco normativo y con el apoyo y recomendaciones de la Comisión de Igualdad del Departamento de Biología en colaboración con la Unidad de Igualdad de la URJC (https://www.urjc2030.es/ui/).

Otros ODS relacionados con los objetivos de aprendizaje y el temario de esta asignatura son los siguientes:

- **ODS2. Hambre cero.** Meta 2.1. Poner fin al hambre y asegurar el acceso de todas las personas a una alimentación sana, nutritiva y suficiente. Meta 2.4. Asegurar la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos y aplicar prácticas agrícolas resilientes.
- **ODS3. Salud y bienestar.** Meta 3.3. Combatir las enfermedades transmitidas por el agua y otras enfermedades transmisibles. Meta 3.4. Reducir la mortalidad prematura por enfermedades no transmisibles mediante la prevención y el tratamiento. Meta 3.b. Apoyar las actividades de investigación y desarrollo de vacunas y medicamentos para las enfermedades transmisibles y no transmisibles que afectan primordialmente a los países en desarrollo. Meta 3.d. Reforzar la capacidad de alerta temprana, reducción de riesgos y gestión de los riesgos para la salud.
- **ODS4. Educación de calidad.** Metas 4.3. Acceso igualitario a la educación superior. Meta 4.4. Competencias para acceder al empleo. Meta 4.5. Eliminar las disparidades de género en la educación y asegurar el acceso igualitario a la enseñanza y la formación profesional para las personas vulnerables. Meta 4.7. Educación global para el desarrollo sostenible.
- **ODS6. Agua limpia y saneamiento.** Meta 6.3. Mejorar la calidad del agua.
- **ODS12. Producción y consumo responsables.** Meta 12.3. Reducir el desperdicio de alimentos. Meta 12.8. Asegurar que las personas tengan la información y los conocimientos pertinentes para el desarrollo sostenible.

II.B-Presentación en inglés

null

III.-Resultados de Aprendizaje

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 02:25 | Hash: a6c7fb31b0e6e4e820feb74085971ff6.

COM1. Recopila información, de diferentes fuentes, analiza y emite un juicio crítico en el ámbito relacionado con la ciencia y tecnología de los alimentos
COM2. Aplica los conocimientos a la práctica en situaciones reales y simuladas del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos
COM8. Sabe comunicar de manera clara y precisa información variada, de forma oral y escrita, en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos
CON9. Conoce los diferentes tipos de microorganismos relacionados con los alimentos y su implicación en la producción, conservación y alteración
HAB3. Utiliza las técnicas más importantes para el análisis de los alimentos con el fin de evaluar la calidad y seguridad de los alimentos, a nivel físico-químico y microbiológico
HAB5. Desarrolla nuevos procesos y productos en el sector alimentario según criterios de sostenibilidad
HAB7. Evalúa los riesgos alimentarios que pueden ocurrir durante un proceso o en un producto
HAB8. Evalúa y gestiona la información relacionada con la calidad y seguridad alimentaria

- Leyenda para las titulaciones no adaptadas al RD 822/21: **CB** - competencias básicas, **CG** - competencias generales, **CE** - competencias específicas, **CT** - competencias transversales.
- Leyenda para las titulaciones adaptadas al RD 822/21: **CON** - conocimientos, **COM** - competencias, **HAB** - habilidades.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 02:25 | Hash: a6c7fb31b0e6e4e820feb74085971ff6.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 02:25 | Hash: a6c7fb31b0e6e4e820feb7408597 1ff6.

IV.-Contenido

IV.A.-Temario de la asignatura

Bloque I. Introducción.

Tema 0. Presentación de la asignatura.
Resultados de aprendizaje. Contenidos específicos. Actividades formativas. Metodologías docentes. Sistema de evaluación. Bibliografía recomendada.

Tema 1. Introducción a la Microbiología y Parasitología Alimentarias.
Ámbito de estudio y desarrollo histórico. Relación con otras disciplinas científicas. Referentes femeninos en Microbiología y Parasitología.

Bloque II. Microbiología Alimentaria.

Tema 2. Microorganismos perjudiciales para la salud humana y/o animal relacionados con los alimentos.
Bacterias, virus, hongos y protistas. Concepto de infección, intoxicación y toxiinfección alimentaria. Vigilancia de resistencias antimicrobianas en alimentos.

Tema 3. Microorganismos perjudiciales para la salud de los cultivos de interés alimentario.
Introducción a la Fitopatología. Mecanismos de patogenicidad y propagación de los microorganismos fitopatógenos. Ejemplos representativos de enfermedades víricas, bacterianas y fúngicas de las plantas cultivadas. Problemática planteada por las resistencias antimicrobianas en agricultura.

Tema 4. Alteración microbiana de los alimentos.
Causas del deterioro de los alimentos. Microorganismos implicados en la alteración de alimentos. Estrategias microbianas para la colonización de los alimentos. Factores que afectan al crecimiento microbiano en los alimentos. Rutas metabólicas relacionadas con la alteración microbiana de los alimentos.

Tema 5. Microorganismos beneficiosos relacionados con los alimentos.
Rutas metabólicas para la elaboración de alimentos. Fermentaciones. Propiedades de los alimentos fermentados. Procesos microbianos para la elaboración de productos lácteos fermentados, vegetales encurtidos, embutidos cárnicos, panes, bebidas alcohólicas, vinagres, etc. Productos fermentados locales y/o étnicos. Prebióticos y probióticos.

Bloque III. Parasitología Alimentaria.

Tema 6. Conceptos básicos de Parasitología.
Parasitismo. Tipos de hospedadores y de parásitos. Ciclos vitales. Mecanismos de patogenicidad y propagación de los parásitos. Ecología parasitaria.

Tema 7. Principales parásitos relacionados con los alimentos.
Características generales y diversidad de los parásitos relacionados con los alimentos. Protistas. Nematodos. Platelmintos. Artrópodos.

Bloque IV: Control y vigilancia microbiológica y parasitológica de los alimentos.

Tema 8. Control de microorganismos y parásitos en los alimentos.
Tratamientos físicos: temperatura, radiaciones, atmósferas modificadas y actividad del agua. Concepto de tiempo de reducción decimal. Tratamientos químicos: ácidos orgánicos y conservantes antimicrobianos. Tratamientos biológicos: fagoterapia, bacteriocinas y metabolitos de levaduras. Tecnología de barreras múltiples.

Tema 9. Vigilancia microbiológica y parasitológica de los alimentos.
Criterios de calidad. Métodos de muestreo. Tipos de análisis microbiológicos y parasitológicos: métodos cuantitativos y cualitativos; métodos dependientes e independientes de cultivo. Microorganismos indicadores.

IV.B.-Actividades formativas

Tipo	Descripción

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 02:25 | Hash: a6c7fb31b0e6e4e820feb7408597 1ff6.

Asistencia a clases teóricas	AF1. Clases magistrales. Permiten la adquisición de conocimientos teóricos básicos de la asignatura. Suelen estar apoyadas en material bibliográfico o presentación y se acompañan con una parte de debate y reflexión sobre lo transmitido.
Resolución de ejercicios, problemas, casos	AF2. Actividades de resolución de problemas y ejercicios. Se plantean problemas y ejercicios aplicados, que permiten al estudiantado aplicar los conocimientos y destrezas adquiridos en la asignatura, para analizarlos y/o resolverlos de forma individual o grupal. Pueden resolverse en el aula de manera presencial o fuera del aula.
Laboratorios experimentales y/o tecnológicos	AF3. Actividades prácticas en laboratorios. Actividades que permiten reforzar, adquirir y ampliar los conocimientos teóricos básicos de la asignatura. Permiten desarrollar habilidades y destrezas propias de la actividad profesional del título en la aplicación de los conocimientos teóricos adquiridos previamente en un entorno de laboratorio, utilizando recursos específicos y con supervisión del profesorado.
Otras actividades	AF4. Actividades formativas complementarias para el aprendizaje activo. Permiten complementar los conocimientos y destrezas adquiridos en la asignatura y el desarrollo de determinadas habilidades y competencias. Se desarrollan en el marco de las estrategias metodológicas innovadoras de estudios de casos y gamificación. Incluyen el desarrollo y entrega, de forma individual o en grupo, de una memoria o informe relacionado con los contenidos de la actividad desarrollada y/o la preparación y exposición del tema propuesto en el ámbito de la actividad correspondiente, según concrete el profesorado. Pueden resolverse en el aula de manera presencial, fuera del aula o de forma combinada.
Otras actividades	AF5. Trabajo autónomo en actividades relacionadas. Actividades de refuerzo que de forma autónoma realiza el estudiantado. Pueden realizarse por medio de foros y chats para favorecer la interacción y la reflexión grupal sobre el objeto de aprendizaje que se esté trabajando. Pueden ser de trabajo individual o grupal.
Otras actividades	AF6. Estudio autónomo. Estudio individual o grupal que de forma autónoma realiza el estudiantado para la preparación de las clases magistrales, de resolución de problemas, actividades complementarias, búsqueda y análisis de bibliografía, etc.
Realización de pruebas	AF8. Realización de pruebas escritas y orales. Permiten demostrar los conocimientos adquiridos a través de las clases magistrales, resolución de problemas y ejercicios.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 02:25 | Hash: a6c7fb31b0e6e4e820feb7408597 1ff6.

V.-Tiempo de trabajo del alumnado (30h grado y 25h máster)	
Clases teóricas	16
Clases de resolución de ejercicios, problemas, casos, etc.	4
Prácticas en laboratorios experimentales, tecnológicos, clínicos, campo, etc.	8
Realización de pruebas	2
Tutorías académicas	15
Actividades relacionadas: jornadas, seminarios, etc.	9
Preparación de clases teóricas	14
Preparación de prácticas/ejercicios/casos	14
Preparación de pruebas	8
Total de horas de trabajo del alumnado	90

VI.-Metodología y plan de trabajo		
Tipo	**Periodo**	**Contenido**
Clases Teóricas	Semana 1 a Semana 15	MD1. Técnica expositiva y de pregunta. Metodología clásica en la que el profesorado asume el protagonismo en el proceso de aprendizaje siendo el transmisor fundamental del contenido y ejerce de intermediario entre el conocimiento y el estudiantado. Puede utilizar diferentes tecnologías de apoyo en su actividad expositiva como son presentaciones, vídeos, etc., así como realizar preguntas que favorezcan el debate y la reflexión crítica. Se aplicará en todos los temas.
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Semana 1 a Semana 15	MD2. Resolución de ejercicios y problemas. El profesorado plantea ejercicios y problemas relacionados con los contenidos y el estudiantado aprende mientras aplica lo aprendido de manera teórica para su resolución, que suele ser guiada por el profesorado. Se pueden resolver en el aula o fuera de ella, de manera individual o grupal. Se aplicará en todos los temas con contenido práctico.

Laboratorios experimentales y/o tecnológicos	Semana 1 a Semana 15	MD3. Prácticas en laboratorio. Metodología clásica en la que el estudiantado aplica los conocimientos teóricos adquiridos previamente, en un entorno de laboratorio, utilizando recursos específicos y con la supervisión del profesorado. Se realizarán en el periodo indicado en el horario del Grado.
Metodologías activas o de innovación docente	Semana 1 a Semana 15	MD4. Metodologías de aprendizaje activo. Se realizarán estudios en grupo de casos teórico-prácticos con la elaboración de un informe. Se realizarán en las fechas indicadas en el horario del Grado.
Tutorías académicas	Semana 1 a Semana 15	MD5. Tutorías académicas. Seguimiento del estudiantado que favorece el intercambio de ideas y la resolución de dudas con el profesorado sobre los contenidos teórico-prácticos y/o las actividades complementarias. Las tutorías podrán realizarse de manera grupal en el aula o también a través de las herramientas disponibles en Aula Virtual o en Teams, a petición del estudiantado.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 02:25 | Hash: a6c7fb31b0e6e4e820feb7408597 1ff6.

VII.-Método de evaluación

El modelo de evaluación general es la evaluación continua, tal como establece el Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

Deberán utilizarse todos los sistemas de evaluación establecidos para la asignatura en la memoria de la titulación, excepto aquellos que tuviesen una ponderación mínima del 0%, que podrán utilizarse en los cursos académicos en los que el profesorado lo considere oportuno. Cada uno de los sistemas de evaluación podrá ser aplicado mediante una o más actividades de evaluación, coherentes con ese sistema. Ninguna de las actividades de evaluación podrá superar individualmente el 60% de la calificación global de la asignatura.

La suma de las actividades de evaluación no revaluables no podrá superar el 40% de la calificación global de la asignatura y, en general, no deberían tener nota mínima (salvo en el caso de actividades de carácter práctico en las que, estrictamente, no pudieran reproducirse en la convocatoria extraordinaria las condiciones de evaluación de la convocatoria ordinaria).

El alumnado que no consiga superar la asignatura en la convocatoria ordinaria, o no se hayan presentado, podrán presentarse a la convocatoria extraordinaria únicamente a las actividades de evaluación revaluables no superadas.

El uso de herramientas basadas en inteligencia artificial está prohibido en cualquier ejercicio y prueba de evaluación de la asignatura salvo que el profesor lo indique de forma explícita en el enunciado o en el material de esta. En caso de que esté permitido, se darán indicaciones precisas de qué usos están permitidos y cuáles no.

La distribución y características de las actividades de evaluación son las que se describen a continuación.

VII.A.- Descripción de las actividades de evaluación y su ponderación

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 02:25 | Hash: a6c7fb31b0e6e4e820feb7408597 1ff6.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 02:25 | Hash: a6c7fb31b0e6e4e820feb7408597 1ff6.

El sistema de evaluación de las titulaciones en el marco del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) es la **evaluación continua**. La asistencia a clases teóricas y tutorías es muy recomendable para favorecer la comprensión de contenidos y aplicación a la resolución de problemas.

Se determinarán y anunciarán en clase y en el Aula Virtual tanto los trabajos como las fechas de entrega y el modo de entrega de estos. El alumnado se responsabilizará de saber qué trabajos son los exigidos, las fechas de entrega y el modo de entrega, así como de llevar un seguimiento de cuáles han entregado o no. **No se realizarán cambios en las fechas de evaluación fijadas**, a excepción de personas ausentes por casos contemplados en el Reglamento de Evaluación de los Resultados de Aprendizaje de la URJC.

En la Tabla adjunta se muestran las actividades de evaluación que se seguirán en la asignatura y las ponderaciones de cada una de ellas:

Sistema de evaluación	**Actividad de evaluación**	**Carácter**	**Reevaluable en la Convocatoria Extraordinaria**	**Nota mínima**	**Ponderación**	**Fecha**
SE1. Pruebas escritas.	Primer examen parcial: Temas 1 a 4.	Individual y presencial	Sí	4,5*	25%	La fecha de esta prueba se indicará en la presentación de la asignatura.
	Segundo examen parcial Temas 5 a 9.	Individual y presencial	Sí	4,5*	25%	Convocatoria oficial ordinaria.
	Resolución individual de un caso teórico-práctico.	Individual y presencial	Sí	4,5	10%	Convocatoria oficial ordinaria.
SE2. Evaluación de la realización de prácticas de laboratorio.	Entrega de memoria de prácticas.	Grupal y presencial	NO	Sin nota mínima	10%	Último día de prácticas.
	Examen tipo test de prácticas.	Individual y presencial	Sí	5	10%	Último día de prácticas.
SE3. Participación en actividades formativas complementarias de aprendizaje activo	Resolución en grupo de un caso teórico-práctico Evaluación mediante rúbrica	Grupal y presencial	NO	Sin nota mínima	20%	La fecha de realización de la actividad y de entrega de la memoria correspondiente se indicará en la presentación de la asignatura.
	TOTAL				**100%**	

* Para poder superar la asignatura, **la nota media de ambos exámenes parciales de teoría deberá ser igual o superior a 5**.

Contenidos teóricos. Valor: **50% de la calificación final** de la asignatura (25% cada examen parcial). Se realizará una **primera prueba parcial (Temas 1 a 4)** en la fecha que determine el calendario de la programación del 2º curso del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. La **segunda prueba parcial (Temas 5 a 9)** se realizará en la fecha de la Convocatoria Ordinaria de mayo. **Para que estas pruebas sean liberatorias, será necesario obtener una calificación mínima de 4,5 en las mismas y que la nota de ambas partes se compense** (es decir, nota media igual o superior a 5). Si la calificación es inferior a 4,5, deberán ser reevaluadas en la Convocatoria Extraordinaria de junio/julio.

Resolución individual de un caso teórico-práctico. Valor: **10% de la calificación final** de la asignatura. Esta actividad evaluable consiste en la resolución de un ejercicio teórico-práctico similar a los que se presentarán en las clases magistrales. En esta prueba, que se realizará en la Convocatoria Ordinaria de mayo, se permitirá el uso de calculadora, apuntes, hojas de fórmulas y otros materiales impresos, pero **no se permitirá el uso de dispositivos electrónicos con conexión a Internet**. **Para que esta prueba sea liberatoria, será necesario obtener una calificación mínima de 4,5.** Si la calificación es inferior a 4,5, deberá ser reevaluada en la Convocatoria Extraordinaria de junio/julio.

Contenidos prácticos. Valor: **20% de la calificación final** de la asignatura (10% entrega de una memoria + 10% examen tipo test). **LA ASISTENCIA A TODAS LAS SESIONES DE PRÁCTICAS ES OBLIGATORIA PARA PODER SUPERAR LA ASIGNATURA.** Para ello, a la entrada del laboratorio el profesorado comprobará la asistencia de las/los estudiantes convocadas/os al turno de prácticas pasando lista. Las faltas de asistencia a las sesiones prácticas deberán ser justificadas documentalmente y responder a casos de fuerza mayor. Para superar las prácticas de laboratorio será necesario:

- Entregar, al finalizar la última sesión de prácticas, una memoria (fichas de trabajo en el laboratorio) que se elaborará en grupos de 2-3 estudiantes durante en desarrollo de las cuatro sesiones de prácticas. **ACTIVIDAD NO REEVALUABLE.**
- **Obtener una calificación mínima de 5 en una prueba escrita tipo test** que se realizará el último día de prácticas. Si la calificación en el examen ordinario de prácticas es inferior a 5, deberá ser reevaluado en la Convocatoria Extraordinaria de junio/julio.

Resolución en grupo de un caso teórico-práctico. Valor: **20% de la calificación final** de la asignatura. **ACTIVIDAD NO REEVALUABLE.** Para realizar esta actividad, el alumnado deberá organizarse en grupos de 4 o 5 personas, en la medida de lo posible **paritarios en género**. La actividad consistirá en la resolución de un caso en el que se requerirá la aplicación de los contenidos teórico-prácticos adquiridos en la asignatura. La actividad se realizará en una sesión de desdoble (P2) de **ASISTENCIA OBLIGATORIA**, en la fecha que se indique en el calendario de la programación del 2º curso del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Unos días antes de la sesión de trabajo, se facilitará al estudiantado una serie de instrucciones y materiales de apoyo a través del Aula Virtual. Además, durante la actividad P2 se permitirá a cada grupo el uso de calculadoras, apuntes, hojas de fórmulas y otros materiales impresos, así como el uso de dispositivos electrónicos con conexión a Internet. Al finalizar la sesión de desdoble, cada grupo hará entrega de una breve memoria sobre el caso asignado, y la evaluación de la actividad se realizará mediante una rúbrica que estará disponible en el Aula Virtual con anterioridad.

Cálculo de la nota final o global

- La nota final de la asignatura se calculará como la media ponderada de las notas de las distintas actividades de evaluación según los porcentajes indicados en la tabla anterior, siempre y cuando éstas se hayan superado con la nota mínima indicada y se haya cumplido con el **requisito obligatorio de haber asistido al 100% de las horas de prácticas y a la sesión de desdoble (P2)**. **Para aprobar la asignatura, la media ponderada de todas las actividades de evaluación deberá ser igual o superior a 5**. Además, **la nota media de ambos exámenes parciales de teoría deberá ser también igual o superior a 5**.
- Si una o varias actividades de evaluación no se han superado con la nota mínima, no se ha entregado la memoria de prácticas, no se ha asistido a todas las sesiones de prácticas y/o no se ha asistido a la sesión de desdoble (P2), la nota final de la asignatura no podrá superar un 4,5.
- Si no se ha presentado a ninguna actividad evaluable, la nota final será "No presentado".

Convocatoria extraordinaria

En la Convocatoria Extraordinaria las/los estudiantes solamente se presentarán a las actividades de evaluación de las pruebas no superadas con carácter reevaluables, de manera que para el cálculo de la nota final en esta convocatoria se utilizará la calificación de las actividades de evaluación aprobadas en la Convocatoria Ordinaria y las notas obtenidas en las actividades reevaluadas. El cálculo de la nota final se realiza tal y como se indica en el apartado anterior.

Convocatoria adelantada

El alumnado que haya solicitado la convocatoria adelantada deberá ponerse en contacto con el equipo docente de la asignatura tan pronto como le sea posible para obtener la información y/o material necesario para la evaluación, que será similar a la que seguirá el resto del alumnado matriculado en la asignatura.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 02:25 | Hash: a6c7fb31b0e6e4e820feb74085971ff6.

VII.B.- Evaluación del alumnado con dispensa académica de asistencia a clase

La concesión de Dispensa Académica de Asistencia a Clase (DAAC) no implica que se quede automáticamente eximido de participar en las actividades de evaluación continua ni en las actividades formativas presenciales de asistencia obligatoria establecidas en la guía docente. Una vez concedida la dispensa, el alumnado deberá contactar con el docente, que podría proponerle las adaptaciones que considere convenientes, siempre que garanticen la adquisición y adecuada evaluación de los resultados de aprendizaje previstos. El alumnado deberá mantener a lo largo de curso una comunicación fluida con el docente para que este le proporcione información sobre las fechas en que se realizarán esas actividades formativas y de evaluación, en caso de que su programación no estuviese ya fijada y a disposición del alumnado en el momento de la concesión de la dispensa.
Asignatura con posibilidad de dispensa: Sí

VII.C.- Revisión y reclamación de las actividades de evaluación

Se realizará conforme al Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

VII.D.- Alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales

Con el fin de garantizar la igualdad de oportunidades, la no discriminación, la accesibilidad universal y la mayor garantía de éxito académico, las adaptaciones curriculares para alumnado con discapacidad o con necesidades educativas especiales serán pautadas por la Unidad de Atención a Personas con Discapacidad, de acuerdo con la normativa que regula el servicio de Atención a Estudiantes con Discapacidad, aprobada por Consejo de Gobierno de la Universidad Rey Juan Carlos.
Para que esas adaptaciones puedan realizarse, será requisito la emisión de un informe de adaptaciones curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que el alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales deberán contactar con este servicio para analizar conjuntamente las distintas opciones.

VII.E.- Conducta académica, integridad y honestidad académica

La Universidad Rey Juan Carlos está plenamente comprometida con los más altos estándares de integridad y honestidad académica, por lo que estudiar en la URJC supone asumir y suscribir los valores de integridad y la honestidad académica recogidos en el Código Ético de la Universidad.

Para acompañar este proceso, la Universidad dispone de la Normativa de Convivencia de la Universidad Rey Juan Carlos y de diferentes herramientas (antiplagio, supervisión) que ofrecen una garantía colectiva para el completo desarrollo de estos valores esenciales.

Las herramientas basadas en inteligencia artificial pueden mejorar la experiencia de aprendizaje, pero debe utilizarse de forma ética, legal, honesta y transparente. Por este motivo, deben seguirse las recomendaciones de uso adecuado indicadas por los docentes de la asignatura.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 02:25 | Hash: a6c7fb31b0e6e4e820feb7408597 1ff6.

VIII.-Recursos y materiales didácticos

Bibliografía básica

Acha, Pedro N.; Szyfres, Boris; Organización Panamericana de la Salud; y Organización Mundial de la Salud (2001). *Zoonosis y Enfermedades Transmisibles comunes al Hombre y a los Animales*. 3a ed. Organización Mundial de la Salud, Washington D.C.

Adams, Martin R.; y Moss, Maurice O. (1997). *Microbiología de los alimentos*. Acribia, Zaragoza.

Agrios, George (2005). *Plant Pathology*, Fifth Edition. Elsevier Academic Press, Burlington.

Cordero del Campillo, Miguel (2007). *Parasitología general*. McGraw-Hill Interamericana, Madrid.

Ernández Urzúa, Miguel Ángel (2016). *Microbiología de los alimentos. Fundamentos y aplicaciones en Ciencias de la Salud.* Editorial Médica Panamericana, México D.F.

Hutkins, Robert W. (2006). *Microbiology and Technology of Fermented Foods.* Blackwell Publishing, Ames.

Krauss, Hartmut. (2003). *Zoonoses: Infectious Diseases Transmissible from Animals to Humans.* 3rd ed. ASM Press, Washington D.C.

Madigan, Michael T.; y Brock, Thomas D. (2015). *Brock Biología de los microorganismos* (14a ed.). Pearson Educación, Madrid.

Mandell, Gerald L.; Bennett, John E.; y Dolin, Raphael (2012). *Enfermedades infecciosas: principios y práctica* (7a ed). Elsevier, Barcelona.

Martín González, Ana; Béjar Luque, Victoria; Gutiérrez Fernández, Juan Carlos; Llagostera Casas, Monserrat; y Quesada Arroquia, Emilia. (2019). Microbiología esencial. Editorial Médica Panamericana, Madrid.

Montville, Thomas J.; y Matthews, Karl R. (2009). *Microbiología de los alimentos: introducción*. Acribia, Zaragoza.

Mossel, David A. A.; Moreno García, Benito; y Struijk, Corry B. (2006). *Microbiología de los alimentos*. Acribia, Zaragoza.

Murray, Patick R.; Rosenthal, Ken S., y Pfaller, Michael A. (2021). *Microbiología médica* (9a ed.). Elsevier, Barcelona.

Parthasarathy, Seethapathy (2024). *Fundamentals of Plant Pathology*. CRC Press, Boca Raton.

Ray, Bibek; y Bhunia, Arun (2008). *Fundamentos de microbiología de los alimentos* (4a ed.). McGraw Hill, México D.F.

Willey, Joanne M.; Sandler, Todd; y Wood, Dorothy H. (2022). Prescott's microbiology (12th ed). McGraw-Hill, New York.

Bibliografía complementaria

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 02:25 | Hash: a6c7fb31b0e6e4e820feb74085971ff6.

European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC) (2025). The European Union One Health 2024 Zoonoses Report. *EFSA Journal* 23(12):e9759. https://doi.org/10.2903/j.efsa.2025.9759.

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición: https://www.aesan.gob.es

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades: https://www.cdc.gov/spanish/

European Center for Disease Prevention and Control: http://www.ecdc.europa.eu

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: https://www.fao.org/home/es

Organización Mundial de la Salud: https://www.who.int/es

Organización Mundial de Sanidad Animal: https://www.woah.org/es/inicio/

IX.-Profesorado	
Nombre y apellidos	NATALIA GONZÁLEZ BENÍTEZ
Correo electrónico	natalia.gonzalez@urjc.es
Departamento	Biología
Campus de impartición	Móstoles
Categoría	Titular de Universidad
Titulación académica	Doctor
Responsable de asignatura	No
Horario de tutorías	Para consultar las tutorias póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	4
Nº de Sexenios	4
Nº de Sexenios de transferencia	1
Nº de evaluaciones positivas Docentia	5
Nombre y apellidos	SERGIO ÁLVAREZ PÉREZ
Correo electrónico	sergio.alvarez.perez@urjc.es
Departamento	Biología
Campus de impartición	Móstoles
Categoría	Profesor/a Ayudante Doctor/a
Titulación académica	Doctor

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 02:25 | Hash: a6c7fb31b0e6e4e820feb7408597 1ff6.

Responsable de asignatura	Si
Horario de tutorías	Para consultar las tutorias póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	1
Nº de Sexenios	3
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docentia	0

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 02:25 | Hash: a6c7fb31b0e6e4e820feb7408597 1ff6.