

LOS COMPUESTOS QUÍMICOS EN LOS ALIMENTOS DESDE LA PERSPECTIVA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Se define alimento contaminado como “todo alimento que contenga gérmenes patógenos, sustancias químicas ó radiactivas, toxinas o parásitos, capaces de transmitir enfermedades al hombre o a los animales”.

Tradicionalmente los peligros biológicos han tenido un mayor interés debido a su capacidad y facilidad de causar enfermedades transmitidas por alimentos, pero a los largo de los últimos años, una serie de sucesos relacionados con al seguridad alimentaria (aceite de colza desnaturalizado, dioxinas en l que e ha conocido como “crisis Belga”, accidente del prestige, benzopirenos)

TEMARIO

- Constituyentes tóxicos naturales
- Contaminantes incorporados durante la producción
- Componentes incorporados durante almacenamiento
- Aditivos alimentarios
- Contaminantes generados por tratamientos en la industria alimentaria
- Situación actual, estrategias para la prevención de la contaminación de los alimentos.
- Legislación

MODALIDAD E-LEARNING:

- Después de cada módulo se debe responder un test de autoevaluación para ver si se han adquirido los conocimientos de la lección.
- Al final de todo el curso se deberá responder un Test Final sobre todo el curso entero de “Compuestos químicos en los alimentos desde el punto de vista de la seguridad alimentaria” .
- Antes de iniciar cualquiera de las partes del curso es recomendable imprimir los apuntes del módulo, para seguir mejor la lección y poder apuntar notas y aclaraciones.
- Dentro del Aula virtual e-learning en el apartado “Material adicional” hay varios documentos adjuntos que también se deben imprimir, contiene información adicional necesaria para poder seguir el curso.

DURACIÓN: 50 horas