



# PELIGROS EN LA ALIMENTACIÓN

**Sku:** 2295EC

**Horas:** 20

## OBJETIVOS

'-Ser capaz de programar, implantar, hacer seguimiento y auditar los sistemas de gestión de calidad alimentaria. -Conocer y revisar los requisitos de calidad alimentaria exigibles legalmente. -Conocer los sistemas de gestión medioambiental y de seguridad y salud más aceptados.

## CONTENIDOS

UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN UNIDAD 2. TIPOS DE CONTAMINACIÓN UNIDAD 3. INFECCIÓN E INTOXICACIÓN DE LOS ALIMENTOS UNIDAD 4. FACTORES QUE AFECTAN AL CRECIMIENTO MICROBIANO