



La Seguridad: Peligros Físicos, Químicos y Biológicos

Sku: 5108EC

Horas: 10

OBJETIVOS

-Analizar los peligros alimentarios que existen y las sustancias que contienen. -Estudiar los distintos tipos de contaminación de los alimentos que podemos encontrar. -Diferenciar entre productos físicos, químicos y biológicos. -Conocer los diferentes tipos de peligros dentro de cada uno de los grupos

CONTENIDOS

Unidad 1. Introducción: peligros alimentarios. Unidad 2. La contaminación de los alimentos.

- Contaminación abiótica.
- Contaminación biótica.

Unidad 3. Peligros físicos. Unidad 4. Peligros químicos.

- Nitratos, nitritos y derivados.
- Metales pesados.
- Acrilamida.

Unidad 5. Mcpd, glicidol y sus ésteres.

- Contaminantes orgánicos persistentes (COP).
- Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAPs).
- Otros contaminantes.

Unidad 6. Peligros biológicos.

- Factores causantes de la aparición de las ETA.
- Principales enfermedades de transmisión alimentaria.
- Toxinas.