



# 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.