



# Seguridad alimentaria y nutricional

**Sku:** CURUEMCONL0320

**Horas:** 40

**Formato:** HTML

## OBJETIVOS

- Este curso va a proporcionar información al consumidor sobre los alimentos a través del etiquetado y el tipo de alimento.
- Saber las alteraciones que se producen en los alimentos, los tipos de contaminación que sufren y la prevención de esta.
- Conocer el tipo de enfermedades de transmisión alimentaria y los tipos de microorganismos que pueden producir las contaminaciones.

## CONTENIDOS

Módulo I. : Fundamentos de la seguridad alimentaria  
Módulo II. : La cadena alimentaria. Del campo a la mesa  
Módulo III. : Alteración de los alimentos  
Módulo IV. : Contaminación de los alimentos  
Módulo V. : El crecimiento microbiano  
Módulo VI. : Factores de control para prevenir la contaminación de los alimentos  
Módulo VII. : Enfermedades de transmisión alimentaria  
Módulo VIII. : Las bacterias  
Módulo IX. : Los hongos  
Módulo X. : Los parásitos  
Módulo XI. : Los virus y los priones  
Módulo XII. : Información al consumidor  
Módulo XIII. : El sistema APPCC  
Módulo XIV. : Registros de empresas alimentarias y de alimentos  
Módulo XV. : Legislación alimentaria