



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