



LA SEGURIDAD: PELIGROS FISICOS, QUIMICOS Y BIOLOGICOS

SKU: 5108EC

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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.