

POSTGRADO EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (Online)

PROGRAMA

MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS

- El mundo microbiano y los alimentos
- Factores que afectan al crecimiento microbiano en alimentos
- Patógenos de transmisión alimentaria de importancia sanitaria
- Toxiinfecciones alimentarias: definición, diagnóstico y prevención
- Análisis microbiológico de alimentos, agua, superficies y ambientes
- Metodologías microbiológicas: convencionales y avanzadas
- Estudios de vida útil microbiológica y challenge test
- Técnicas rápidas de detección de microorganismos
- Manipuladores de alimentos y control higiénico
- Marco legal y normativo en microbiología alimentaria

TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA

- Introducción a la toxicología alimentaria
- Tóxicos microbianos
- Tóxicos no microbianos
 - Tóxicos naturales
 - Antinutrientes
- Tóxicos por proceso alimentario
- Tóxicos químicos ambientales
- Tóxicos físicos ambientales
- Toxicología por interacción producto-envase
- Intolerancias de origen alérgico y no alérgico

REGLAMENTACIÓN LEGAL GENERAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Marco legislativo en materia de seguridad alimentaria
- Libro Blanco de Seguridad Alimentaria / Codex
- Paquete de Higiene CE
- Reglamento (CE) núm. 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- AECOSAN
- EFSA

SISTEMAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. APPCC (ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS)

- Sistema de gestión de los peligros y los riesgos
- Requisitos para el control de los puntos críticos en el proceso de elaboración de los productos:
 - Plan de control del agua
 - Plan de limpieza y desinfección
 - Plan de control de plagas y otros animales indeseables.
 - Plan de formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria
 - Plan de control de proveedores
 - Plan de trazabilidad
 - Plan de control de temperaturas
 - Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos
 - Plan de control de los alérgenos
 - Plan de control de subproductos

2. NORMAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Marco General de Normas de Calidad ISO9001
- Normas de Calidad y Seguridad Alimentaria:
 - IFS: International Food Standard

BRC: British Retail Consortium

ISO 22000:2005 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.

FSSC 22000 versión 4.1.: PPR ISO/TS 22002-1 & ISO 22000
ECO / BIO CCPAE.

NORMAS DE CALIDAD APLICABLES AL DESARROLLO DE
PRODUCTOS NUTRACÉUTICOS: GLP, GMP, GCP.

