



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Experto Universitario en Calidad y Tecnología de los Alimentos

+ Información Gratis

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

Experto Universitario en Calidad y Tecnología de los Alimentos

Duración: 750 horas

Precio: 699 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



+ Información Gratis

www.euroinnova.es

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244



Descripción

Si trabaja en el sector de la dietética y la nutrición y desea conocer los aspectos esenciales sobre la biotecnología de los alimentos y seguridad alimentaria este es su momento, con el Curso de Experto en Tecnología de los Alimentos podrá adquirir los conocimientos necesarios para desenvolverse de manera profesional en este entorno. Gracias a este Experto Universitario en Calidad y Tecnología de los Alimentos conocerá las distintas técnicas de biotecnología alimentaria y los principales tipos de alimentos.

A quién va dirigido

Este Experto Universitario en Calidad y Tecnología de los Alimentos está dirigido a Licenciados o graduados en Biología, Enfermería, Medicina, Farmacia, Química, Biomedicina y Bioquímica

Objetivos

- Definir las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida, estados fisiológicos y enfermedades más comunes sobre las que una intervención nutricional puede mejorar el diagnóstico.
- Presentar la importancia de la educación nutricional como generadora de pautas saludables de alimentación.
- Ofrecer los conocimientos necesarios para participar en la planificación de menús equilibrados en su aporte energético y nutritivo para colectividades.
- Conocer y valorar los distintos trastornos de la conducta alimentaria. Anorexia nerviosa, bulimia nerviosa y obesidad.
- Conseguir buenos hábitos en seguridad alimentaria.
- Conocer el sistema APPCC y sus fases.
- Adquirir conocimientos acerca de limpieza y desinfección de manera adecuada.
- Analizar la biotecnología desde sus diferentes campos de aplicación, centrándonos en mayor medida en lo que respecta a la biotecnología de los alimentos.
- Analizar el impacto de los alimentos transgénicos y de los alimentos funcionales en la alimentación actual.

Para que te prepara

Este Experto Universitario en Calidad y Tecnología de los Alimentos le prepara para conocer a fondo el entorno de la seguridad alimentaria, además de poder especializarse en la tecnología de los alimentos y aplicar procesos para tratar trastornos alimentarios.

Salidas laborales

Centros Sanitarios Públicos o Privados, laboratorios



Titulación

Titulación Universitaria Certificada de Experto Universitario en Calidad y Tecnología de los Alimentos con 750 horas y 30 créditos ECTS por la Universidad Católica de Murcia



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA



**Titulación
Universitaria**



**EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL**



TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

CUALIFICA2



Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009



Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

+ Información Gratis

www.euroinnova.es

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244



Metodología

Todos los contenidos del módulo están disponibles en el campus virtual. En el presente módulo el alumnado encontrará tanto los contenidos básicos y materiales complementarios con los que adquirir conocimientos como actividades grupales e individuales, cuya naturaleza variará dependiendo de cada caso, con los que comprobar sus progresos y poner en práctica tales conocimientos.

Desde el entorno virtual el alumno tendrá a su disposición una serie de recursos generales de ayuda y guía, entre ellos la Guía del Alumno donde encontrará toda la información relativa al curso: docentes, horarios de tutorías y las vías y mecanismos para realizar consultas, enviar ejercicios, etc. Se seguirá un modelo de aprendizaje basado en:

- El autoaprendizaje: los materiales y las actividades están diseñados de modo que los participantes puedan avanzar a su propio ritmo y comprobando en todo momento sus progresos.
- Trabajo colaborativo: parte de los conocimientos se irán construyendo en grupo, gracias a su interacción con el resto de los participantes en el curso a través de las herramientas de que dispone la plataforma virtual. De ahí la importancia de su participación en el entorno y en las actividades colectivas, que será tenida en cuenta a la hora de evaluarlo.
- Apoyo tutorial: el equipo docente irá guiando al grupo en el proceso de aprendizaje, realizando un seguimiento individual de su participación, esfuerzo y resultados a lo largo del curso y solventando posibles dudas.

En el momento de matricularse, el alumno recibe en su domicilio en manuales de apoyo relacionados con el contenido del Curso.

Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso y completar mínimo el 70% del curso.

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Análisis de los Alimentos y de las Necesidades Nutricionales'
- Manual teórico 'Gestión de la Seguridad Alimentaria'

- Manual teórico 'Biotecnología de los Alimentos'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo



Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 12 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

+ Información Gratis

www.euroinnova.es

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244



Programa formativo

PARTE 1. ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS Y DE LAS NECESIDADES NUTRICIONALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NECESIDADES NUTRICIONALES I.

- 1.Transformaciones energéticas celulares.
- 2.Unidades de medida de la energía.
- 3.Necesidades energéticas del adulto sano.
- 4.Necesidades energéticas totales según la FAO.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NECESIDADES NUTRICIONALES II.

- 1.Valor energético de los alimentos.
- 2.Tablas de composición de los alimentos.
- 3.Ley de isodinamia y ley de los mínimos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO DE LOS PRINCIPALES GRUPOS DE ALIMENTOS.

- 1.Clasificación de los alimentos.
- 2.Alimentos de origen animal.
- 3.Alimentos de origen vegetal.
- 4.Otros alimentos.
- 5.Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS PROTEÍNAS.

- 1.Definición.
- 2.Digestión, absorción y metabolismo.
- 3.Química de las proteínas: constitución, clasificación y propiedades.
- 4.Raciones dietéticas recomendadas.
- 5.Aminoácidos esenciales.
- 6.Suplementación y complementación proteica.
- 7.Principal fuente de proteínas.
- 8.Deficiencia de proteínas.
- 9.Exceso de proteínas.
- 10.Métodos de evaluación de la calidad o valor nutritivo de las proteínas.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS LÍPIDOS.

- 1.Definición y composición.
- 2.Distribución.
- 3.Funciones.
- 4.Clasificación.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS HIDRATOS DE CARBONO.

- 1.Generalidades.
- 2.Funciones.
- 3.Clasificación.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS MINERALES.

- 1.Introducción.
- 2.Clasificación.
- 3.Funciones generales de los minerales.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS VITAMINAS.

- 1.Introducción.

- 2.Funciones.
- 3.Clasificación.
- 4.Necesidades reales y complementos vitamínicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA.

- 1.Introducción.
- 2.El agua en el cuerpo humano.
- 3.Distribución de agua en el cuerpo humano.
- 4.El agua y soluciones acuosas.
- 5.Recomendaciones sobre el consumo de agua.
- 6.Balance hídrico.
- 7.Trastornos relacionados con el consumo de agua.
- 8.Contenido de agua en los alimentos.

PARTE 2. BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOTECNOLOGÍA

- 1.Concepto de biotecnología
- 2.Historia de la biotecnología
- 3.Biotecnología: campos de aplicación
 - 1.- Industria farmacéutica
 - 2.- Industria alimentaria
 - 3.- Industria medioambiental
 - 4.- Industria agropecuaria
 - 5.- Herramientas de diagnóstico
- 4.Biotecnología en la actualidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

- 1.Biotecnología de los alimentos
 - 1.- Historia de la Biotecnología de los alimentos
 - 2.- Biotecnología tradicional VS Biotecnología moderna
 - 3.- Prevención de intoxicaciones alimentarias
- 2.Conceptos relacionados
 - 1.- Nuevos alimentos
 - 2.- Alimentos funcionales
 - 3.- Alimentos probióticos
 - 4.- Alimentos prebióticos
 - 5.- Alimentos transgénicos
- 3.La Biotecnología y los alimentos
- 4.Bioquímica nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DNA, GENES Y GENOMAS

- 1.Aspectos clave de la Ingeniería Genética en la Biotecnología
 - 1.- Breves nociones de genética
 - 2.- El ADN
 - 3.- Herramientas de Ingeniería Genética
- 2.Ingeniería genética y los alimentos
 - 1.- Modificación de microorganismos
 - 2.- Modificación de vegetales
 - 3.- Modificaciones de animales
- 3.Beneficios y riesgos de los productos obtenidos por Ingeniería Genética
 - 1.- Beneficios de la producción por Ingeniería Genética
 - 2.- Riesgos de la producción por Ingeniería Genética
- 4.Genes, alimentación y salud

- 5. Genes y proteínas
- 6. Utilización de las enzimas en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROORGANISMOS Y ALIMENTOS FERMENTADOS

- 1. Microorganismos y producción de alimentos
 - 1.- Microbios como alimento
 - 2.- Biomoléculas
 - 3.- Edulcorantes
 - 4.- ¿Es malo comer microorganismos?
- 2. Alimentos fermentados
- 3. Las fermentaciones de carácter alcohólico
 - 1.- Arroz
 - 2.- Vino
 - 3.- Cerveza
 - 4.- Cava
- 4. Las fermentaciones de carácter no alcohólico
 - 1.- Pan
 - 2.- Encurtidos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FERMENTACIÓN DE CÁRNICOS, LÁCTEOS Y OTROS

- 1. Fermentación cárnica
- 2. La fermentación de los productos lácteos
 - 1.- Quesos
 - 2.- Yogur
 - 3.- Kéfir
- 3. La fermentación de otros productos
 - 1.- Salsa de soja
 - 2.- Queso de tofu
 - 3.- Miso
- 4. Tecnología enzimática y biocatálisis

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MICROORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS. APLICACIÓN EN LOS ALIMENTOS Y EFECTOS SOBRE LA SALUD Y LA NUTRICIÓN

- 1. Definición de OMG
- 2. OMG y su relación con los alimentos transgénicos
- 3. ¿Cómo se sabe si un alimento es transgénico?
 - 1.- ¿Comemos genes y proteínas transgénicas cuando ingerimos los alimentos transgénicos?
 - 2.- Olor y sabor de los alimentos transgénicos
- 4. Repercusiones en la salud por el consumo de alimentos transgénicos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TIPOLOGÍA DE ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

- 1. Tipología de los alimentos transgénicos
- 2. Alimentos de origen vegetal
 - 1.- Caracteres buscados en la transgénesis de las plantas
 - 2.- Análisis de una planta transgénica utilizada como alimento en la Unión Europea
- 3. Alimentos de origen animal
- 4. Microorganismos transgénicos
- 5. Legislación en torno a los alimentos transgénicos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS FUNCIONALES

- 1. Definición de alimentos funcionales
 - 1.- ¿Con qué ingredientes cuenta?
 - 2.- ¿Cuáles son sus utilidades?
- 2. Aspectos relacionados con la aplicación de los alimentos funcionales
 - 1.- Alimentos funcionales en la primera infancia

- 2.- Alimentos funcionales reguladores del metabolismo
 - 3.- Alimentos funcionales aplicados al estrés oxidativo
 - 4.- Alimentos funcionales cardiovasculares
 - 5.- Alimentos funcionales digestivos
 - 6.- Alimentos funcionales para el rendimiento cognitivo y mental
 - 7.- Alimentos funcionales para el rendimiento y mejora del estado físico
3. Tipología de alimentos funcionales
- 1.- Alimentos funcionales naturales
 - 2.- Alimentos funcionales modificados

4. Normativa relacionada con los alimentos funcionales

UNIDAD DIDÁCTICA 9. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS PREBIÓTICOS, PROBIÓTICOS, SIMBIÓTICOS Y ENRIQUECIDOS

1. Alimentos Probióticos
2. Alimentos Prebióticos
3. Alimentos Simbióticos
4. Alimentos enriquecidos
5. Complementos alimenticios

UNIDAD DIDÁCTICA 10. APLICACIONES DE LA BIOTECNOLOGÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Seguridad alimentaria
2. Agentes que amenazan la inocuidad de los alimentos
 - 1.- Componentes del alimento
 - 2.- Compuestos xenobióticos
 - 3.- Agentes infecciosos
 - 4.- Biotoxinas
 - 5.- Tóxicos que aparecen durante el procesamiento de alimentos
3. Áreas de aplicación de la Biotecnología en el ámbito de la seguridad alimentaria
4. Técnicas biotecnológicas en seguridad alimentaria y trazabilidad de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 - 1.- Principales novedades
 - 2.- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3. Nuevas normas
 - 1.- Cómo facilitar la información al consumidor
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 12. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

1. Definiciones de interés
2. Residuos y emisiones generados en la Industria Alimentaria
3. Prácticas incorrectas
4. Buenas prácticas ambientales
5. Decálogo de buenas prácticas en la vida diaria
6. Símbolos de reciclado

PARTE 3. SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
2. La cadena alimentaria: “del Campo a la Mesa”
3. ¿Qué se entiende por trazabilidad?
 - 1.- Responsabilidades en la seguridad alimentaria
 - 2.- Ventajas del sistema de trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Introducción a la normativa sobre seguridad alimentaria
- 2.Leyes de carácter horizontal referentes a la seguridad alimentaria
- 3.Leyes de carácter vertical referentes a la seguridad alimentaria
 - 1.- Sobre productos de carne de vacuno
 - 2.- Referente a productos lácteos y a la leche
 - 3.- Referente a la pesca y a sus productos derivados
 - 4.- Referente a los huevos
 - 5.- Sobre productos transgénicos
- 4.Productos con denominación de calidad
 - 1.- Disposiciones comunitarias sobre seguridad alimentaria
 - 2.- Disposiciones Nacionales y Autonómicas sobre seguridad alimentaria
- 5.Productos ecológicos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

- 1.Introducción al APPCC
- 2.¿Qué es el sistema APPCC?
- 3.Origen del sistema APPCC
- 4.Definiciones referentes al sistema APPCC
- 5.Principios del sistema APPCC
- 6.Razones para implantar un sistema APPCC
- 7.La aplicación del sistema APPCC
 - 1.- Directrices para la aplicación del sistema de APPCC
 - 2.- Aplicación de los principios del sistema APPCC
- 8.Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
 - 1.- Ventajas del sistema APPCC
 - 2.- Inconvenientes del sistema APPCC
- 9.Capacitación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Introducción
- 2.Los peligros y su importancia
- 3.Tipos de peligros en seguridad alimentaria
 - 1.- Peligros biológicos
 - 2.- Peligros químicos
 - 3.- Peligros físicos
- 4.Metodología de trabajo
- 5.Formación del equipo de trabajo
- 6.Puntos de control críticos y medidas de control en seguridad alimentaria
- 7.Elaboración de planos de instalaciones
- 8.Anexo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCC

- 1.¿Qué es el plan APPCC?
- 2.Selección de un equipo multidisciplinar
- 3.Definir los términos de referencia
- 4.Descripción del producto
- 5.Identificación del uso esperado del producto
- 6.Elaboración de un diagrama de flujo
- 7.Verificar “in situ” el diagrama de flujo
- 8.Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
- 9.Identificación de los puntos de control críticos
- 10.Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico

11. Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
12. Establecer las acciones correctoras
13. Verificar el sistema
14. Revisión del sistema
15. Documentación y registro
16. Anexo. Caso práctico
 - 1.- Datos generales del plan APPCC.
 - 2.- Diagrama de flujo
 - 3.- Tabla de análisis de peligros
 - 4.- Determinación de puntos críticos de control
 - 5.- Tabla de control del APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANES GENERALES DE HIGIENE. PRERREQUISITOS DEL APPCC

1. Introducción a los Planes Generales de Higiene
2. Diseño de Planes Generales de Higiene
 - 1.- Plan de control de agua apta para el consumo humano
 - 2.- Plan de Limpieza y Desinfección
 - 3.- Plan de control de plagas: desinsectación y desratización
 - 4.- Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos
 - 5.- Mantenimiento de la cadena del frío
 - 6.- Trazabilidad (rastreadabilidad) de los productos
 - 7.- Plan de formación de manipuladores.
 - 8.- Plan de eliminación de subproductos animales y otros residuos no destinados al consumo humano
 - 9.- Especificaciones sobre suministros y certificación a proveedores

UNIDAD DIDÁCTICA 7. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC

1. Introducción a la implantación y mantenimiento de un sistema APPCC
2. Requisitos para la implantación
3. Equipo para la implantación
4. Sistemas de vigilancia
 - 1.- Registros de vigilancia
 - 2.- Desviaciones
 - 3.- Resultados
5. Registro de datos
6. Instalaciones y equipos
7. Mantenimiento de un sistema APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Sistema de Trazabilidad en Seguridad Alimentaria
2. Estudio de los sistemas de archivo propios
3. Consulta con proveedores y clientes
4. Definición del ámbito de aplicación
 - 1.- Trazabilidad hacia atrás
 - 2.- Trazabilidad de proceso (interna)
 - 3.- Trazabilidad hacia delante
5. Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad
6. Establecer registros y documentación necesaria
7. Establecer mecanismos de validación/verificación por parte de la empresa
8. Establecer mecanismos de comunicación entre empresas
9. Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ENVASADO, CONSERVACIÓN Y ETIQUETADO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Sistemas de envasado
2. Los métodos de conservación de los alimentos

- 1.- Métodos de conservación físicos
- 2.- Métodos de conservación químicos
3. Etiquetado de los productos
 - 1.- Alimentos envasados
 - 2.- Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
 - 3.- Alimentos sin envasar
 - 4.- Etiquetado de los huevos
 - 5.- Marcas de salubridad

UNIDAD DIDÁCTICA 10. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción
2. Definición por lotes. Agrupación de productos
 - 1.- Definición por lotes
 - 2.- Agrupar los productos
 - 3.- Establecer registros y documentación necesaria
3. Automatización de la trazabilidad
4. Sistemas de identificación
 - 1.- Automatización de la trazabilidad alimentaria con códigos de barras
5. Trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Conceptos básicos sobre la Manipulación de Alimentos
 - 1.- Definiciones
2. El manipulador en la cadena alimentaria
 - 1.- La cadena alimentaria
 - 2.- Obligaciones de los operadores de la empresa alimentaria
 - 3.- Obligaciones y prohibiciones del manipulador de alimentos
3. Concepto de alimento
 - 1.- Definición
 - 2.- Características de los alimentos de calidad
 - 3.- Tipos de alimentos
4. Nociones del valor nutricional
 - 1.- Concepto de nutriente
 - 2.- La composición de los alimentos
 - 3.- Proceso de nutrición
5. Recomendaciones alimentarias
 - 1.- Tipos de alimento y frecuencia de consumo
6. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol
7. Manipulador de alimentos de mayor riesgo
8. Aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
 - 1.- Alimentos de alto riesgo
9. Requisitos de los manipuladores de alimentos
10. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Introducción a la manipulación de alimentos
2. Recepción de materias primas
 - 1.- Condiciones generales
 - 2.- Validación y control de proveedores
3. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
 - 1.- Requisitos en la elaboración y transformación
 - 2.- Descongelación

- 3.- Recepción de materias primas
- 4.- Transporte
 - 1.- Requisitos de almacenamiento de los alimentos
- 5.Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
 - 1.- Instalaciones
 - 2.- Maquinaria
 - 3.- Materiales y utensilios
- 6.Distribución y venta

UNIDAD DIDÁCTICA 13. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Buenas prácticas de manipulación
- 2.Higiene del manipulador
 - 1.- Las manos
 - 2.- La ropa
- 3.Hábitos del manipulador
- 4.Estado de salud del manipulador
- 5.Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
- 6.Limpieza y desinfección
- 7.Control de plagas
 - 1.- Programa de vigilancia de plagas
 - 2.- Plan de tratamiento de plagas
- 8.Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1.Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
- 2.Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
 - 1.- Alteración alimentaria
 - 2.- Contaminación alimentaria
- 3.Origen de la contaminación de los alimentos
- 4.Los microorganismos y su transmisión
 - 1.- Factores que contribuyen a la transmisión
 - 2.- Principales tipos de bacterias patógenas
- 5.Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
 - 1.- Clasificación de las ETA
 - 2.- Prevención de las ETA