

0268401 Gestión de la calidad alimentaria

La gestión de la calidad alimentaria. Documentación ISO9000. Taller implantación ISO9000. Control de las indicaciones de calidad. Aplicación Norma ISO 45011. Norma ISO 14001 Auditoría, Certificación e integración. Taller implantación Norma ISO 14001. ISO 17025 Auditorías. ISO 21500 Gestión de Proyectos. ISO 17025: taller de Ejercicios de Intercalibración. ISO 17025: taller Cálculo Incertidumbre de Medida. ISO 17025: taller control interno de calidad laboratorios de ensayo. Certificación de paneles de cata Normas ISO17025 y 17065. Ejemplos de implantación integral de sistemas de calidad en empresas agroalimentarias.

0268402 Peligros sanitarios de la cadena alimentaria

Definición, clasificación, identificación y caracterización de peligros alimentarios. *Salmonella spp.*, *Campylobacter spp.*, *Listeria spp.*, *Escherichia coli spp.*, *Yersinia spp.*, *Brucella spp.*, *Mycobacterium spp.*, *Vibrio spp.*, *Coxiella burnetii (fiebre Q)*, *Clostridium spp*, *Bacillus,spp.*, *Staphylococcus spp.*, *Shigella spp.* Parasitosis y virosis alimentarias. Micotoxinas. Tóxicos naturales. Residuos veterinarios; medicamentos y promotores de crecimiento. Contaminantes orgánicos persistentes (Dioxinas, bifenilos policlorados (PCB), hexaclorobenceno, furanos éteres difenílicos polibromados, éteres difenílicos policlorados y naftalenos policlorados. Metales pesados. Plaguicidas (pesticidas/biocidas). Compuestos tóxicos derivados del procesado de los alimentos

268403 Sistemas de autocontrol en la industria

Modelos y herramientas para la gestión de la seguridad alimentaria. Control sanitario oficial de los alimentos en Andalucía. RGSEAA. Sistema de autocontrol; criterios de flexibilidad y etapas previas para su gestión. Pre-requisitos de higiene alimentaria. Planes Generales de Higiene (PGH): control del agua, limpieza-desinfección y control de plagas; mantenimiento de instalaciones y equipos; mantenimiento de la cadena de frío; trazabilidad; formación de manipuladores; gestión de suministros y proveedores; eliminación de subproductos, residuos y aguas residuales; supuestos prácticos. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC): Directrices de aplicación; identificación de peligros y medidas preventivas (Principio 1º); determinación de Puntos de Control Críticos (Principio 2º); establecer límites críticos (Principio 3º); supuestos prácticos; establecer sistemas de vigilancia (Principio 4º); fijar acciones correctoras (Principio 5º); verificación (Principio 6º); sistema de registro y documentación (Principio 7º); cuadro de gestión. Supuestos prácticos. Barreras para la implantación del sistemas de autocontrol. Supervisión Oficial del Sistema de Autocontrol. Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos; norma UNE-EN-ISO 22000 D. Aplicación del sistema de autocontrol en la industria cárnica; casos prácticos. Aplicación del sistema de autocontrol en la industria láctea; casos prácticos. Aplicación del sistema de autocontrol en la industria pesquera; casos prácticos. Aplicación del sistema de autocontrol en el sector de comidas preparadas; casos prácticos. Aplicación del sistema de autocontrol en el sector vitivinícola y oleícola.

268404 Predicción del riesgo alimentario

Introducción a la microbiología predictive. Microbiología predictiva (I). Modelos primarios, Fundamentos y tipos. DMFit y GINaFit. Ajuste matemático de modelos de crecimiento e inactivación microbiana a datos experimentales. Obtención de parámetros cinéticos. Aplicaciones en casos prácticos y discusión. Microbiología predictiva (II). Modelos secundarios Fundamentos y tipos.

Regresión. Cuantificación del error y validación en alimentos. Modelos de probabilidad. Aplicaciones en casos prácticos. Bases de datos en microbiología predictiva (ComBase). Modelos terciario; programas. Discusión. Taller I: Aplicación de modelos terciarios. Aplicación de modelos terciarios. Casos prácticos con ordenador . Taller II: Aplicación de modelos predictivos en los sistemas APPCC. Aplicación de modelos predictivos en los sistemas APPCC. Casos prácticos con ordenador. Estudios de vida útil de un alimento. Métodos microbiológicos para evaluar la vida útil de un alimento. Análisis físico-químico y sensorial para evaluar la vida útil de un alimento. Determinación de vida útil de un alimento; casos practices. Predicción del deterioro de la carne durante el almacenamiento y el transporte. Riesgo alimentario por ingesta de mercurio a partir de pescado y marisco

268405 Evaluación del riesgo alimentario

Introducción al Análisis del Riesgo Alimentario. Sistemas de evaluación de riesgos. Riesgo alimentario de ingesta de metales pesados. Riesgo alimentario por *Escherichia coli* spp. Riesgo alimentario por micotoxinas. Riesgo alimentario por *Listeria* spp. Riesgos alimentario por nitratos/nitritos/nitrosaminas. Riesgo alimentario por *Campylobacter* spp. Riesgo alimentario por presencia de acrilamida. Riesgo alimentario por parásitos en productos pesqueros. Riesgos microbiológicos asociados al consumo de leche cruda y productos lácteos a base de leche cruda. Riesgo alimentario por *Trichinella* spp. Riesgos de alimentos modificados genéticamente. Perfil del riesgo de virus transmisibles por los alimentos. Comunicación del riesgo alimentario.