

# QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

## CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

### 1. Introducción

Industria alimentaria

Tipología de industria alimentaria

### 2. Calidad

Departamento de calidad

Alergenos

### 3. Seguridad alimentaria

Definición

Alteración y contaminación de los alimentos

Microorganismos transmitidos por los alimentos

Toxiinfecciones alimentarias

Como evitar las toxiinfecciones alimentarias

Conservación de los alimentos

Prácticas correctas de higiene

Almacenamiento de los alimentos

Preparación culinaria de los alimentos

El autocontrol en la empresa alimentaria

### 4. Marco legal y normativo

### 5. Certificaciones en seguridad alimentaria

### 6. APPCC (HACCP)- Análisis de peligros y puntos de control críticos

Introducción

Tipos de peligros

Programa de requisitos previos

Los requisitos

Los siete principios del sistema APPCC

Fases para aplicar un sistema de autocontrol basado en el sistema APPCC

## REGULATORY EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. General Food Law

2. Safety

3. EU framework

4. Non-EU framework

5. Labelling

6. Associations