

# SEGURETAT ALIMENTÀRIA: QUALITAT I REGULACIÓ

## Programa

### CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Introducción  
Industria alimentaria  
Tipología de industria alimentaria
2. Calidad  
Departamento de calidad  
Alérgenos
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  
Practicas 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 prerequisites  
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

## **RECERCA I DESENVOLUPAMENT**

Recerca en nutrició animal: el paper del laboratori. “FROM FIELD TO FORK” – “DEL CAMP A LA TAULA”.

Introducció

1. Àmbit de treball:
  - a. Ingredients i pinsos
  - b. Animals
  - c. Aliments
2. Tasques del laboratori químic:
  - a. Desenvolupament i optimització dels mètodes analítics
  - b. Anàlisi i control
3. Avaluació d'ingredients i pinsos:
  - a. Efectes de la tecnologia de fabricació de pinsos
  - b. Estabilitat d'additius i/o medicaments
  - c. Contaminació creuada i “carry over”
  - d. Valor nutritiu i com millorar-lo
4. Estudis “in vivo” amb animals de consum:
  - a. Creixement
  - b. Balanç energètic
  - c. Metabolisme
  - d. Tolerància/toxicitat
  - e. Digestibilitat “in vitro”
5. Avaluació dels aliments d'origen animal
  - a. Valor nutritiu i estabilitat
  - b. Qualitat d'ous, carn i ossos
6. Exemples d'estudis

## **SOLID FORMULATION**

1. Definition and physical properties
2. Milling
3. Mixing
4. Granulation
5. Coating