

|Experto Universitario en Seguridad Alimentaria



Información sobre el programa formativo

- ✓ **Horas de formación:** 500
- ✓ **Créditos ECTS:** 20
- ✓ **Duración:** El discente tendrá un tiempo mínimo de 3 meses para la realización de este programa formativo y un máximo de 12 meses para su finalización.

A la hora de definir la seguridad alimentaria, es importante tener en cuenta el país en el que se ubica dicho concepto. Es decir, en países desarrollados, la seguridad alimentaria hace referencia a la inocuidad de los alimentos, mientras que, en países en vías de desarrollo, hablar de seguridad alimentaria es hablar de abastecimiento de alimentos.

Esto se debe a que, en los países desarrollados, el acceso y la disponibilidad de los alimentos no es un problema, por lo que, en estas sociedades, el concepto de seguridad alimentaria se enfoca a la inocuidad de los alimentos y a la relación entre la alimentación y la salud, teniendo en cuenta las crecientes expectativas sobre calidad nutricional.

Lo cierto es que la sociedad cada vez demanda más profesionales especializados en el ámbito de la seguridad alimentaria y de la nutrición, puesto que el consumidor actual consume más alimentos de fácil preparación, pero también ha crecido la demanda en productos sanos y "naturales".

Por eso, este *experto universitario en seguridad alimentaria* es la oportunidad perfecta para profundizar en el ámbito de la seguridad alimentaria y adquirir conocimientos sobre la contaminación de los alimentos, factores para prevenir esta contaminación o las diferentes alteraciones de los alimentos, entre otros aspectos.

Inscribirme



Certificación: Universidad Católica San Antonio de Murcia



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

La **Universidad Católica San Antonio de Murcia** expedirá un diploma a todos los alumnos que finalicen un **Experto o Curso Universitario Online**. El título será enviado con la veracidad de la Universidad acreditadora.

Validez del diploma

Los títulos y diplomas de la **Universidad Católica San Antonio de Murcia** son reconocidos a nivel nacional e internacional gracias a su acreditación. Todos los diplomas tienen en la parte inferior un Sistema de Validación de Diplomas compuesto por una URL de verificación que muestra todos los datos de validez del título (Nombre completo, DNI, nombre de la formación, créditos ECTS). Se puede abrir este enlace desde cualquier dispositivo. Asimismo, se puede verificar la autenticidad del diploma mediante la consulta de los registros de la Universidad o mediante la verificación de los sellos y firmas presentes en el título.

¿A quién va dirigido?

Este experto online / a distancia está dirigido a todo aquel personal de la rama sanitaria, como pueden ser:

- Graduados en nutrición humana y dietética.

Objetivos

Generales

- Conocer sobre los consumidores de alimentos con etiquetado y tipo de comida.
- Saber los cambios que se producen en los alimentos por los tipos de contaminación que sufren y su prevención.
- Conocer el tipo de enfermedades alimentarias y los tipos de microorganismos que pueden generar contaminación.
- Conocer los conceptos de reacción adversa a la alimentación, la alergia o la hipersensibilidad de los alimentos y la intolerancia alimentaria.
- Comprender las diferencias entre las alergias alimentarias y las intolerancias que estudian sus tipos, factores y análisis de causas y tratamientos.
- Aprender sobre las regulaciones y el control del uso de alérgenos en la industria alimentaria.

Inscribirme



Salidas profesionales

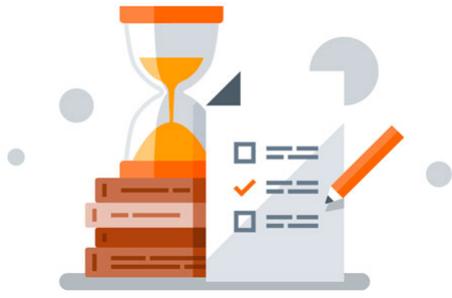
El *experto universitario en seguridad alimentaria* le proporciona capacidades para poder desempeñar su función laboral como podría ser...

- Gestión y control de calidad de procesos de la industria alimentaria.
- Desarrollo e innovación de procesos y productos alimentarios.
- Control de la seguridad alimentaria.
- Procesado de alimentos.
- Restauración colectiva.
- Nutrición comunitaria y salud pública.
- Comercialización, comunicación y marketing alimentario.
- Asesoramiento legal, científico y técnico.
- Carrera docente e investigadora.

Requisitos para la inscripción

- Solicitud de inscripción.
- Diploma o acta de finalización de estudios Universitarios (Diplomado, Graduado, Licenciado).
- Documento de identidad. (Pasaporte, visa y cédula de extranjería en caso de ser extranjero).

Evaluación



La evaluación estará compuesta de **151 test** de opción alternativa (A/B/C) y **2 supuestos prácticos**. El alumno debe finalizar cada módulo del experto y hacerlo con aprovechamiento de al menos un 50% tanto de los tests como de los supuestos prácticos planteados en el mismo, que se realizarán a través de la plataforma virtual online.

Contenidos

Módulo I: Avances en seguridad alimentaria. Del campo a la mesa [9 Créditos ECTS]

Tema I. Fundamentos de la seguridad alimentaria:

- ¿Qué es la seguridad alimentaria?
- Evolución del concepto de seguridad alimentaria.
- La seguridad alimentaria.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema II. La cadena alimentaria. Del campo a la mesa:

- Introducción.
- La producción primaria: agricultura, ganadería y pesca.
- La industria alimentaria.
 - Fases incluidas en la industria alimentaria.
 - Requisitos de la industria alimentaria.
- Comercialización y venta de alimentos.
- El consumidor.
 - Derechos y obligaciones del consumidor.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema III. Alteración de los alimentos:

- Definición.
- Agentes alterantes de los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IV. Contaminación de los alimentos:

- Definición.
- Clasificación de la contaminación de los alimentos.
 - Tipos de contaminación en función de su naturaleza.

- Tipos de contaminación en función de su origen.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema V. El crecimiento microbiano:

- Definición.
- Tiempo de generación.
- Velocidad de crecimiento.
- Factores que influyen en el crecimiento microbiano.
 - Factores intrínsecos.
 - Factores extrínsecos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VI. Factores de control para prevenir la contaminación de los alimentos:

- Introducción.
- Materias primas, ingredientes y aditivos.
- Agua potable.
- Limpieza y desinfección.
 - Etapa de limpieza.
 - Etapa de desinfección.
- Vectores.
- Manipuladores de alimentos.
- Contaminación ambiental.
- Diseño de los locales.
- Envasado.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VII. Enfermedades de transmisión alimentaria:

- ¿Qué es una enfermedad de transmisión alimentaria?
- Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VIII. Las bacterias:

- Características principales.
- Clasificación.
- Bacterias responsables de toxiinfecciones alimentarias.
 - Salmonella.
 - Staphylococcus aureus.
 - Listeria monocytogenes.
 - Escherichia coli.
 - Clostridium.
 - Clostridium botulinum.
 - Clostridium perfringens.
 - Campylobacter.

- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IX. Los hongos:

- Descripción.
- Principales micotoxinas responsables de intoxicaciones alimentarias.
- Cómo prevenir las micotoxinas en los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema X. Los parásitos:

- Características principales.
- Parásitos responsables de toxiinfecciones alimentarias.
 - Giardia intestinalis.
 - Toxoplasma gondii.
 - Entamoeba histolytica.
 - Anisakis simplex.
 - Trichinella spiralis.
 - Taenia.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XI. Los virus y los priones:

- Los virus.
- Los priones.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XII. Información al consumidor:

- Derecho a alimentos seguros.
- Derecho a la información.
- El etiquetado de los alimentos.
 - Información alimentaria obligatoria.
 - Métodos de información.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XIII. El sistema APPCC:

- Introducción.
- Elementos de un sistema APPCC.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XIV. Registros de empresas alimentarias y de alimentos:

- Introducción.

- Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos (RGSEAA).
 - Registro de productos alimenticios.
 - Registros autonómicos de empresas.
 - Otros registros.
 - Resumen.
 - Autoevaluación.
-

Módulo II: Avances en alergias e intolerancias alimentarias [11 Créditos ECTS]

Tema I. El equilibrio alimentario. Las intolerancias y las alergias alimentarias:

- Las intolerancias y las alergias alimentarias.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema II. Alergias e intolerancias más frecuentes en los diferentes grupos de alimentos:

- Introducción.
- Grupo de los farináceos.
 - Legumbres.
 - Resumen de los diferentes alérgenos de las legumbres.
 - Tubérculos.
 - Cereales.
 - ¿Por qué hay personas que no toleran ciertos cereales?, ¿qué es la enfermedad celíaca?
 - ¿Qué es el gluten?
 - ¿Cómo se manifiesta la enfermedad celíaca?
 - ¿Qué complicaciones puede tener la enfermedad celíaca?
 - Las enfermedades que acompañan con frecuencia la enfermedad celíaca.
 - ¿Cómo se diagnostica la enfermedad celíaca?
 - ¿Qué se valora en el estudio de una muestra de mucosa intestinal?
 - ¿Cuántas biopsias se deben realizar?
 - Marcadores serológicos.
 - ¿La enfermedad celíaca tiene algún componente genético?
 - ¿Cómo llevar a cabo una dieta libre del gluten?
 - No hay que confundir la alergia al trigo con la enfermedad celíaca.
- Grupo de las verduras y hortalizas.
 - ¿Son frecuentes las reacciones alérgicas a verduras y hortalizas?
- Grupo de las frutas.
 - Tratamiento.
 - ¿Qué es la intolerancia a la fructosa y la intolerancia hereditaria a la fructosa?
- Grupo de los lácteos.
 - ¿Por qué la leche no sienta bien a todo el mundo? ¿qué reacciones adversas presentan algunas personas?
 - ¿Qué síntomas tiene la alergia a la proteína de leche de vaca?
 - ¿Cómo se sabe si se padece alergia a la proteína de leche de vaca?
 - Tratamiento.
 - ¿Qué es la intolerancia a la lactosa?
 - ¿Qué consecuencias tiene una alimentación sin leche?
 - Fuentes vegetales de calcio.
 - Un alimento estrella como fuente de calcio vegetal: La soja.
 - ¿Qué es la intolerancia a la galactosa?

- ¿Cómo planificar la dieta?
- Grupo de los proteicos.
 - Carnes y derivados.
 - Pescados y mariscos.
 - Reacciones inmediatas mediadas por IgE tras la ingesta de pescado.
 - Los alérgenos del pescado.
 - El huevo de ave.
 - ¿Cómo diagnosticar la alergia a la proteína de huevo?
 - Tratamiento.
 - Aparición de síntomas sin haber ingerido huevo.
- Grupo de las grasas.
 - Alergia al aceite de oliva.
 - Alergia al aceite de girasol.
- Los frutos secos.
 - ¿Es frecuente la alergia a los frutos secos?
 - Tratamiento.
- Grupo misceláneo.
 - ¿Qué es la intolerancia a la sacarosa?
 - Alergia a las especias aromáticas.
 - Alergia al alcohol.
- Reactividad cruzada.
- Pirámide de la alimentación saludable para adultos y niños. Productos que pueden ser sustitutivos para personas con alergias a alimentos.
 - Raciones de alimentos recomendadas en adultos sanos.
 - Ejemplo de repartición de raciones de alimentos durante el día.
 - Raciones de alimentos recomendadas en edad infantil.
 - ¿Qué productos pueden ser sustitutivos para personas con alergias a alimentos?
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema III. La falsa alergia alimentaria o pseudoalergia alimentaria:

- Introducción.
- ¿Qué alimentos son ricos en histamina?
- ¿Qué alimentos son liberadores de histamina?
- ¿Qué alimentos contienen tiramina?
- Intolerancia a la feniletilamina.
- Intolerancia al nitrito sódico.
- Alergia al alcohol.
- Alergia a las féculas.

Tema IV. Reacción adversa al consumo de aditivos alimentarios:

- Introducción.
- Las reacciones adversas al consumo de aditivos alimentarios.
- ¿Cómo se regula el uso de los aditivos que encontramos diariamente en los alimentos que consumimos?
- Los aditivos alimentarios más frecuentemente implicados en reacciones adversas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema V. Alergias a los alimentos transgénicos:

- Introducción.
- Etiquetado nutricional de los alimentos transgénicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VI. Reacciones adversas a los medicamentos:

- Introducción.
- ¿Qué medicamentos pueden producir alergia?
- ¿Cuánto tiempo tarda en presentarse la alergia a un medicamento?
- El tratamiento.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VII. Alimentos ecológicos, la mejor opción para evitar ingredientes transgénicos, fármacos y aditivos alimentarios:

- Introducción.
- ¿Qué son los alimentos biológicos?
- ¿Son seguros?
- ¿Son más nutritivos que los alimentos no ecológicos?
- Algunos apuntes sobre la agricultura biológica.
- ¿Cómo se controlan las plagas sin el uso de pesticidas ni fungicidas?
- ¿Cómo se fertilizan los cultivos ecológicos?
- El mantenimiento del suelo de los cultivos ecológicos.
- La rotación de cultivos y asociación de cultivos en la agricultura ecológica.
- Algunos apuntes de la ganadería ecológica.
- La producción de huevos ecológicos.
- La producción de leche biológica.
- El etiquetado de los alimentos biológicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VIII. Nutrientes que aportan los alimentos:

- Introducción.
- Proteínas.
- Hidratos de carbono.
 - La fibra dietética.
 - Necesidades diarias de glúcidos.
 - Relación entre el índice glucémico de los alimentos y la salud.
- Grasas o lípidos.
 - Diferentes tipos de grasa.
 - Triglicéridos.
 - Ácidos grasos esenciales (AGE).
 - Colesterol.
 - Grasas hidrogenadas.
 - Necesidades diarias de grasas.
- Vitaminas.

- Vitaminas hidrosolubles.
 - Vitaminas del complejo B.
 - Vitamina C o ácido ascórbico.
- Vitaminas liposolubles.
 - Vitamina A o retinol.
 - Vitamina D o colecalciferol.
 - Vitamina E o tocoferol.
 - Vitamina K o naftoquinona.
- Consejos culinarios y pérdidas nutricionales.
- **Minerales.**
 - Calcio.
 - Hierro.
 - Magnesio.
 - Fósforo.
 - Sodio.
 - Potasio.
 - Cloro.
 - Otros minerales.
- **Fitoquímicos.**
- **Resumen.**
- **Autoevaluación.**

Anexo I. Tablas de composición nutricional de los diferentes grupos de alimentos:

- Legumbres.
- Cereales.
- Tubérculos.
- Verduras y hortalizas.
- Frutas.
- Frutos secos.
- Lácteos.
- Carnes.
- Pescados y mariscos.
- Huevos.

Anexo II. Listado de aditivos alimentarios:

- Colorantes (E 100-181).
- Conservantes (E 200-290).
- Ácidos, antioxidantes y sales minerales (E296-385).
- Gomas vegetales, emulsificantes, estabilizados, etc. (E400-495).
- Sales minerales y agentes antiapelmazantes (E500-579).
- Potenciadores del sabor (E620-637).
- Miscelánea (E900-1520).

Anexo III. La guía roja y verde de greenpeace:

- Introducción.
- Marcas propias.
- Marcas de fabricante.

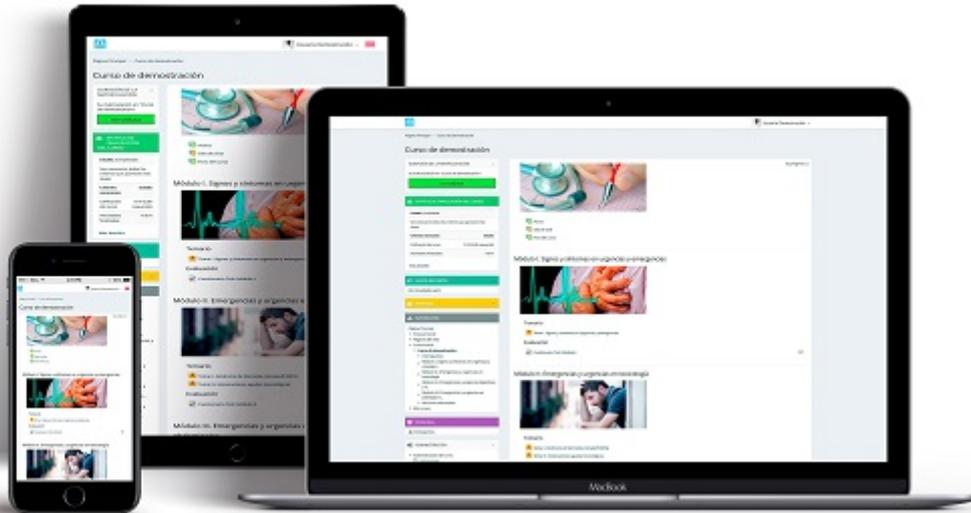
Anexo IV. Resumen de productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de diferentes alérgenos:

- Productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de legumbres.
- Productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de cereales.
- Productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de frutas y hortalizas.
- Productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de proteína de leche.
- Productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de anisakis.
- Productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de pescado.
- Productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de mariscos.
- Productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de huevo.
- Productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de frutos secos.

Anexo V. Direcciones de interés:

- Direcciones de interés.

Metodología



El alumno puede acceder al contenido del programa formativo en cualquier momento. El Campus Virtual está disponible 24 x 7 todos los días de la semana. Además, La plataforma es responsive, se adapta a cualquier dispositivo móvil, tablet u ordenador. Durante todo el programa, el alumno contará con el apoyo de nuestro departamento de Tutorías. Tendrá asignado un tutor/a personal con el que podrá contactar siempre que lo necesite para resolver dudas, mediante email: (ucam@esheformacion.com), teléfono: 656 34 67 49, WhatsApp: 656 34 67 49 o desde el chat que incorpora la propia plataforma.

Dentro de la plataforma encontrarás:

- Guía de la plataforma.
- Foros y chats para contactar con los tutores.
- Temario.
- Resúmenes.
- Vídeos.
- Guías y protocolos adicionales.
- Evaluaciones.
- Seguimiento del proceso formativo.

Inscribirme

