

LLICENCIATURA : VETERINÀRIA

PROGRAMA D'HIGIENE I INSPECCIÓ DELS ALIMENTS I

(4,5 Crèdits teòrics i 1,5 pràctics)

Curs Acadèmic 2008- 09

Professors :

Dra. M^a Manuela Hernández

Dr. José Juan Rodriguez

Dr. Emilio López

Dra. M^a Teresa Mora.

Dr. Artur Roig

CAPITOL PRIMER.- CONCEPTES GENERALS

TEMA 1.- Concepte d'higiene, inspecció i control dels aliments.

TEMA 2.- Ordenació i legislació alimentària espanyola.

TEMA 3.- Legislació alimentària a la UE. Polítiques sanitàries. Paquet d'higiene

CAPITOL SEGON.- HIGIENE BROMATOLÒGICA GENERAL

TEMA 4.- Tòxics naturals i contaminació abiòtica dels aliments.

TEMA 5.- Contaminació biòtica dels aliments: microorganismes marcadors sanitaris.

TEMA 6.- Toxi-infeccions alimentàries.

TEMA 7.- El problema higiènic dels additius alimentaris.

TEMA 8.- Alergies i intoleràncies alimentàries.

TEMA 9.- Higiene i sanitat dels manipuladors d'aliments i establiments alimentaris.

TEMA 10.- Aspectes higiènics de la conservació i emmagatzematge dels aliments.

TEMA 11.- Sistemes de control i seguretat alimentària. sistema APPCC.

TEMA 12.- Aspectes higiènics del tractament i aprofitament dels aliments no aptes pel consum humà. el problema higiènic de les aigües residuals. control.

CAPITOL TERCER.- PEIX I PRODUCTES DE LA PESCA

1.- PEIX

TEMA 13.- Fonaments anatòmics per l'estudi del peix. composició química i valor bromatològic.

TEMA 14.- Modificacions post-captura del peix.

TEMA 15.- Peixos no comestibles. peixos tòxics. malalties d'origen químic transmeses pel peix.

TEMA 16.- Aspectes higiènics i control de la comercialització dels productes de la pesca.

TEMA 17.- Inspecció bromatològica del peix fresc.

TEMA 18. - Inspecció bromatològica del productes de la pesca conservats.

2.- MARISC: MOL·LUSC I CRUSTACIS

TEMA 19.- Bromatologia i inspecció dels mol·lusc bivalves comestibles.

TEMA 20.- Bromatologia i inspecció dels gasteròpodes, cefalòpodes, crustacis i equinoderms d'interès comercial.

CAPITOL QUART.- OUS DE CONSUM I DERIVATS

TEMA 21.- Estudi higiènic i bromatològic dels ous de consum i productes derivats. inspecció dels ous i ovoproductes.

CAPÍTOL CINQUÈ.- LLET I PRODUCTES LÀCTICS

1.- ASPECTES HIGIÈNICS I BROMATOLÒGICS DE LA LLET DE CONSUM HUMÀ

TEMA 22.- Llets de consum humà. riscos sanitaris originats pel consum de llet.

2.- INSPECCIÓ BROMATOLÒGICA DE LA LLET

TEMA 23.- Inspecció i control de la llet.

3.- LLETS HIGIENITZADES, CONSERVADES I ESPECIALS

TEMA 24.- Estudi higiènic i bromatològic de les llets tractades per la calor i de llets fermentades

4.- PRODUCTES LÀCTICS

TEMA 25.- Estudi higiènic-bromatològic i inspecció de la nata i mantega, de la quallada i formatges

CAPITOL SISÈ.- PRODUCTES APÍCOLES

TEMA 26.- bromatologia i inspecció dels productes apícoles.

CAPÍTOL SETÈ.- BOLETS I ALIMENTS VEGETALS

TEMA 27.- Estudi higiènic-bromatològic dels bolets comestibles, de fruites i derivats.

CAPÍTOL VUITÈ.- ESTUDI HIGIÈNIC-BROMATOLÒGIC DELS GELATS

TEMA 28.- Estudi higiènic-bromatològic dels gelats.

CAPÍTOL NOVÈ.- ALIMENTS CONSERVATS PER TRACTAMENT TÈRMIC I MENJARS PREPARATS

TEMA 29.- Estudi higiènic-bromatològic dels aliments conservats per acció de la calor.

TEMA 30.- Estudi higiènic-bromatològic d'aliments preparats i especials.