

### **Módulo 3: Higiene Alimentaria (33 temas)**

#### **Objetivo**

- Proporcionar un conocimiento actualizado del marco legislativo que rige la actividad del control oficial en materia de seguridad e higiene alimentaria.

#### **Temas**

1. Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Estructura organizativa del control oficial de la seguridad alimentaria en Europa y España. Competencias y coordinación administrativa. Legislación.
2. Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
3. Control oficial en alimentos. Organización de los controles oficiales. Requisitos de las autoridades competentes. Legislación. Planes nacionales de control oficial plurianual: Principios y directrices. Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria. Legislación.
4. Actividades, métodos y técnicas de control oficial. Metodología de la inspección y auditoría de las empresas alimentarias. Certificación oficial. Toma de muestras y análisis de alimentos. Actuaciones en caso de incumplimiento. Infracciones y sanciones. Medidas de ejecución comunitarias. Legislación.
5. Auditorías del control oficial. Criterios para su realización. Legislación.
6. Autorización y registro de empresas alimentarias y alimentos. Legislación.
7. Redes de alertas alimentarias nacionales y comunitarias. Concepto. Organización y funcionamientos. Evaluación, gestión y comunicación de emergencias o crisis alimentarias.
8. Requisitos higiénicos generales aplicables a todos los operadores de empresa alimentaria. Legislación.
9. El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en las empresas alimentarias. Principios. Criterios de flexibilidad para su aplicación en todas las situaciones. Legislación.
10. Guías de prácticas correctas de higiene. Elaboración, difusión y uso. Contenidos. Guías nacionales y guías comunitarias. Relación con el sistema APPCC. Legislación.
11. Formación de los trabajadores en higiene alimentaria. Aspectos a considerar por las empresas alimentarias en sus planes de formación. Legislación.
12. Sistemas de gestión de la calidad aplicables a la seguridad alimentaria. Certificación y acreditación. Principales normas y estándares relacionados.

13. Información alimentaria facilitada al consumidor: Principios y requisitos generales de la información alimentaria. Información alimentaria obligatoria. Legislación.
14. Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias alimentarias. Medidas de prevención y control en la empresa alimentaria. Legislación.
15. Publicidad engañosa. Normativa de aplicación sobre declaraciones nutricionales y saludables. Información al consumidor a través del etiquetado y la publicidad de alimentos. Registro Comunitario de declaraciones.
16. Calidad Alimentaria. Regímenes de calidad diferenciada. Desarrollo normativo. Indicaciones geográficas y denominaciones de origen. Productos ecológicos: Producción y etiquetado.
17. Trazabilidad. Requisitos generales. Requisitos específicos. Legislación.
18. Almacenamiento y transporte de alimentos. Comercio minorista de alimentación, mercadillos y venta ambulante. Principales riesgos asociados. Requisitos. Legislación.
19. Conservación de alimentos. Métodos físicos y químicos. Alimentos irradiados. Conservas y semiconservas.
20. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Bases científicas de los criterios de higiene del proceso y de seguridad alimentaria. Normas específicas para las pruebas. Acciones ante resultados insatisfactorios. Estudios de vida útil y análisis de tendencias.
21. Ingredientes tecnológicos: Aditivos, enzimas, aromas y coadyuvantes. Procedimiento de autorización y condiciones de uso. Reevaluación de aditivos. Especificaciones. Legislación.
22. Materiales en contacto con alimentos. Condiciones que deben reunir. Controles específicos. Plásticos. Celulosas. Cerámicas. Legislación.
23. Contaminantes en los productos alimenticios. Procedimientos comunitarios. Bases científicas de los contenidos máximos. Principales alimentos y sustancias reguladas. Métodos de muestreo y análisis. Legislación.
24. Residuos de plaguicidas en alimentos. Bases científicas de los límites máximos. Principales alimentos y sustancias reguladas. Métodos de muestreo y análisis. Programas de control comunitario y nacional. Legislación.
25. Alimentos modificados genéticamente (AMG) y nuevos alimentos: Concepto, autorización, etiquetado y trazabilidad. Legislación.
26. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Principales riesgos asociados. Legislación.
27. Productos destinados a una alimentación especial. Requisitos técnico-sanitarios generales. Legislación.
28. Preparados para lactantes, de continuación y otros alimentos infantiles. Alimentos destinados a usos médicos especiales. Productos alimenticios destinados a dietas de bajo valor energético para reducción de peso. Requisitos técnico-sanitarios específicos. Legislación.

29. Complementos alimenticios. Adición de vitaminas y minerales y otras sustancias a alimentos. Legislación.
30. Frutas, verduras y derivados: Conservas vegetales. Aceitunas de mesa. Confituras, jaleas y mermeladas de frutas. Zumos de uvas, de frutas y de otros vegetales. Horchata. Setas. Tecnología de fabricación y control. Aspectos sanitarios de su legislación específica.
31. Grasas comestibles: Aceites vegetales comestibles. Grasas comestibles. Aceites y grasas calentados. Tecnología de fabricación y control. Aspectos sanitarios de su legislación específica.
32. Azúcares y derivados: Azúcares. Jarabes. Caramelos y chicles. Turrón y mazapán. Alimentos estimulantes y derivados: Café, cacao, chocolate. Té. Tecnología de fabricación y control. Aspectos sanitarios de su legislación específica.
33. Bebidas no alcohólicas: Aguas de bebida envasadas. Bebidas refrescantes. Bebidas alcohólicas. Tecnología de fabricación y control. Aspectos sanitarios de su legislación específica.