

UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

FACULTAD DE VETERINARIA

PROGRAMA DE HIGIENE E INSPECCION
DE ALIMENTOS.

Curso 1988/89

[Handwritten signature]



PARTE I. CONCEPTOS GENERALES.

Tema 1. Concepto, historia y perspectiva de la Higiene e Inspección de los alimentos. Definición y clasificación de alimentos y nutrientes. Comestibilidad. Alimentos alterados y adulterados.

PARTE II. ASPECTOS HIGIENICOS Y SANITARIOS GENERALES DE LOS ALIMENTOS.

Tema 2. Contaminación de los alimentos y sus consecuencias: Alteración de los alimentos, enfermedades de origen alimentario y obtención de alimentos diferentes.

Tema 3. ALTERACION DE LOS ALIMENTOS. Alteración físico-química de los alimentos.

Tema 4. Alteración de origen microbiano.

Tema 5. Control del crecimiento microbiano.

Tema 6. Aspectos sanitarios de la utilización de aditivos en la industria alimentaria.

Tema 7. Envasado de alimentos.

Tema 8. LOS ALIMENTOS Y LAS ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO. Toxicidad natural de los alimentos.

Tema 9. Aspectos sanitarios de la contaminación ambiental de los alimentos.

Tema 10. Residuos de la producción animal en los alimentos.

Tema 11. Compuestos tóxicos, mutagénicos y carcinogénicos originados durante el procesado y almacenamiento de los alimentos.

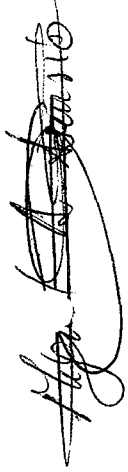
Tema 12. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS. Intoxicaciones alimentarias de origen microbiano.

Tema 13. Infecciones alimentarias.

Tema 14. Enfermedades infecciosas y parasitarias que utilizan el alimento como vehículo de transmisión.

Tema 15. Investigación de brotes de enfermedades de origen alimentario.

Tema 16. Detección de microorganismos y/o sus toxinas presentes en los alimentos.



Tema 17. Indices e indicadores de la calidad higiénica de los alimentos. Valores microbiológicos de referencia.

Tema 18. OBTENCION DE ALIMENTOS DIFERENTES.

PARTE III. INTRODUCCION A LA LEGISLACION ALIMENTARIA.

Tema 19. Naturaleza y finalidad de las principales disposiciones nacionales en el ámbito alimentario.

Tema 20. Principales disposiciones supranacionales en el sector alimentario.

PARTE IV. CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS.

Tema 21. La carne como alimento.

Tema 22. Transporte de los animales de abasto al matadero.

Tema 23. Los mataderos, sus dependencias e instalaciones.

Tema 24. Salas de despiece. Servicios Veterinarios Oficiales.

Tema 25. Recepción y acondicionamiento de los animales de abasto. Inspección *ante-mortem* de los animales.

Tema 26. Sacrificio y faenado.

Tema 27. Despojos y subproductos.

Tema 28. Inspección *post-mortem* de los animales carnizados.

Tema 29. El sistema linfático en la inspección de la carne.

Tema 30. Enfermedades infecciosas de interés en la inspección de carnes. Criterios sanitarios y decomisos.

Tema 31. Enfermedades parasitarias de interés en la inspección de carnes.

Tema 32. Carnes con alteraciones inespecíficas del estado general.

Tema 33. Carnes no aptas para el consumo por otras causas.

Tema 34. Valoración comercial de las canales. Mercado de canales y despojos.

Agustín A. Acevedo

Tema 35. Despiece de la canal y cortes comerciales.

Tema 36. Oreo de las canales. Transporte y almacenamiento de carnes frescas y congeladas.

Tema 37. CARNE DE AVES Y CONEJOS. Mataderos.

Tema 38. La inspección *ante-mortem* de aves y de conejos.

Tema 39. Inspección *post-mortem* de aves y de conejos.

Tema 40. CARNE DE ESPECIES CINEGETICAS.

Tema 41. DIFERENCIACION DE CARNES.

Tema 42. INSPECCION DE CARNES CONSERVADAS Y PRODUCTOS CARNICOS. Carnes conservadas por el frio.

Tema 43. Productos cárnicos frescos. Productos cárnicos crudos adobados.

Tema 44. Salazones cárnicas. Carnes saladas y desecadas. Carnes ahumadas. Carnes adobadas. Carnes escabechadas.

Tema 45. Carnes curadas.

Tema 46. Embutidos crudos curados.

Tema 47. Tripas para la elaboración de embutidos.

Tema 48. Productos cárnicos tratados por el calor.

Tema 49. Conservas y semiconservas cárnicas. Platos preparados cárnicos. Otros derivados cárnicos.

PARTE V. PRODUCTOS LACTEOS Y DERIVADOS.

Tema 50. La leche como alimento.

Tema 51. Enzimas, células y propiedades físico-químicas de la leche con relación a su inspección.

Tema 52. Higiene de la producción, obtención y transporte de la leche. Alteración de la leche cruda.

Tema 53. La leche como vehículo de sustancias tóxicas. Enfermedades transmitidas por la leche.

Handwritten signature or scribble on the left margin.

Tema 54. Centros de higienización. Determinación de la calidad de la leche.

Tema 55. INSPECCION DE LA LECHE Y DE LOS PRODUCTOS LACTEOS. Leches de consumo inmediato.

Tema 56. Leches conservadas.

Tema 57. Leches fermentadas.

Tema 58. Crema láctea y mantequilla.

Tema 59. Quesos.

Tema 60. Helados, sorbetes y batidos.

PARTE VI. EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS DE LA PESCA.

Tema 61. El pescado como alimento. Cambios post-mortales del pescado.

Tema 62. La alteración del pescado. Determinación del grado de frescura. Categorización higiénico-sanitaria del pescado.

Tema 63. Identificación de las especies de pescado de consumo habitual en España. Clase ciclostomos. Clase elasmobranquios.

Tema 64. Clase teleósteos: I) Con aletas ventrales en posición abdominal.

Tema 65. Clase teleósteos: II) Con aletas ventrales en posición torácica.

Tema 66. Clase teleósteos: III) Con aletas ventrales yugulares. IV) Sin aletas ventrales.

Tema 67. Estudio bromatológico de moluscos y cefalópodos.

Tema 68. Enfermedades ocasionadas por el consumo de pescados y mariscos. Vigilancia sanitaria de mariscos.

Tema 69. FORMAS DE COMERCIALIZACION DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y SU INSPECCION. Pescado refrigerado, congelado y salazones de pescado.

Tema 70. Productos de la pesca tratados por el calor. Pastas de pescado.

Tema 71. Establecimientos de manipulación, elaboración y comercialización de productos de la pesca. Condiciones de su transporte y venta.

Agustín Aparicio

PARTE VII. OTROS ALIMENTOS.

Tema 72. LOS HUEVOS. Valor nutritivo, categorización y determinación del grado de frescura. Ovoproductos. Las industrias de elaboración de ovoproductos.

Tema 73. Transporte de huevos y ovoproductos. Defectos, alteraciones y adulteraciones de huevos y ovoproductos. Técnicas de inspección.

Tema 74. LA MIEL. Estudio bromatológico. Alteraciones e inspección.

Tema 75. GRASAS Y ACEITES VEGETALES COMESTIBLES. Definiciones y tipos. Condiciones de las industrias de elaboración.

Tema 76. HORTALIZAS Y FRUTAS. Procesos fisiológicos tras la recolección. Alteraciones. Categorización y marcado. Inspección.

Tema 77. HONGOS COMESTIBLES. Fines que persigue la inspección de las setas. Normas de calidad.

Tema 78. Distinción entre setas comestibles y venenosas. Géneros y especies de hongos comestibles más comunes en España.

PARTE VIII. INDUSTRIAS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.

Tema 79. La higiene en las industrias elaboradoras de alimentos. Criterios de calidad. Puntos críticos de control.

Tema 80. Industrias dedicadas a la preparación y distribución de comidas para la restauración colectiva. Industrias de elaboración de platos preparados y preparados alimenticios.

Tema 81. El comercio minorista de alimentación y los manipuladores de alimentos. Transporte de alimentos a temperatura regulada. Etiquetado, rotulación, presentación y publicidad de alimentos.

Tema 82. Agua de suministro para las industrias alimentarias. Caracteres de potabilidad. Vigilancia sanitaria de las aguas.

Tema 83. Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización en las industrias alimentarias.

Tema 84. Tratamiento y aprovechamiento del material decomisado y desechos. Tratamiento de efluentes.

Agencia A. Alvarado