

# TEMAS PROPUESTOS

- Técnicas de seguridad alimentaria.
- La inspección alimentaria.
- Sistemas de autocontrol en la industria alimentaria.
- Legislación sobre alimentos y nutrición.

# Técnicas de seguridad alimentaria

- Etiquetado y declaraciones nutricionales.
- Registro General Sanitario de Industrias Alimentarias.
- Redes de alertas alimentarias.
- Principios de los sistemas de autocontrol de industrias.

# La inspección alimentaria

- Marco jurídico nacional y europeo.
- Organización administrativa de la inspección en Andalucía.
- Facultades de la inspección.
- El acta de inspección.
- La toma de muestras.
- Medidas cautelares.

# Sistemas de autocontrol de la industria alimentaria

- Principios del sistema de autocontrol.
- Clasificación de riesgos y cuadro de gestión.
- Planes generales de higiene.
- Establecimiento de puntos críticos y su control.
- Mantenimiento del sistema.

# Legislación sobre alimentos y nutrición

- Evolución histórica.
- Marco europeo: El paquete higiénico.
- Normativa nacional.
- Normativa autonómica.
- Distribución de competencias entre las distintas administraciones públicas.