

HIGIENE ALIMENTARIA: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (20 HORAS)

MODALIDAD: ONLINE

CONTACTO: campus@formagesting.com / +34 722 164 372

OBJETIVOS DEL CURSO

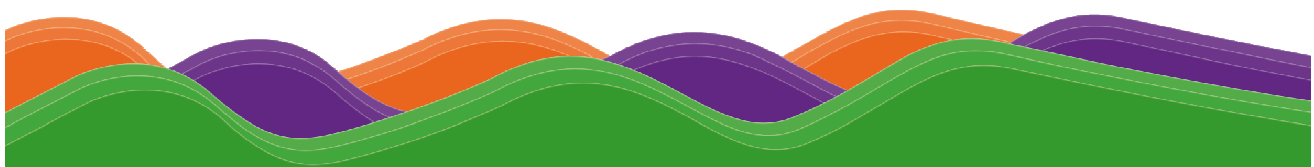
OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Cumplir la legislación sanitaria vigente en relación a los manipuladores de alimentos.
- Aportar conocimientos sobre la ciencia básica de los alimentos, y la aplicación de estos conocimientos al procesado y conservación, de forma que constituya una ayuda y un apoyo a la hora de la manipulación de este producto.
- Tener conocimientos de los autocontroles para garantizar la higiene de los alimentos: Manual de Buenas Prácticas de Fabricación, Trazabilidad y el sistema APPCC.
- Concienciar a los que manipulan y transforman los alimentos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Saber cómo prevenir las intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar las medidas preventivas para evitar la contaminación de los alimentos.
- Conocer las normas de higiene personal que requiere un manipulador de alimentos.
- Fomentar actitudes correctas en la higiene de los alimentos.
- Saber utilizar las cámaras de refrigeración y congelación para evitar la contaminación cruzada y conservar los alimentos de forma segura.
- Saber realizar las operaciones de limpieza de forma segura e higiénica.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.

PROGRAMA

HIGIENE ALIMENTARIA. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

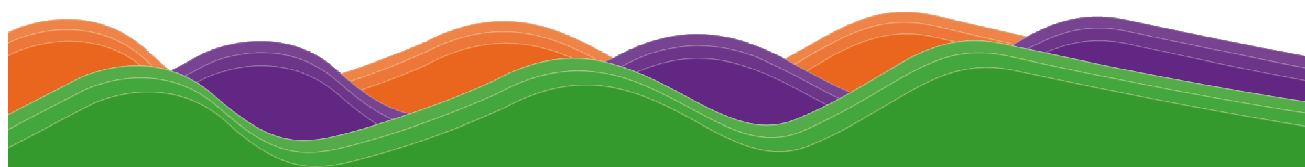
1. Manipulación de alimentos.
 - 1.1. Definiciones básicas.
 - 1.2. Responsabilidad de la formación del manipulador de alimentos.
 - 1.3. Los deberes del manipulador de alimentos.
 - 1.4. Bases nutricionales de la alimentación saludable.
 - 1.5. Recomendaciones alimentarias.
2. Consumo de alimentos manipulados erróneamente.
 - 2.1. La higiene alimentaria.
 - 2.2. Importancia del manipulador de alimentos.
3. Alteración y contaminación de los alimentos.
 - 3.1. Definiciones básicas.
 - 3.2. Tipos de microorganismos.
 - 3.3. Ejemplos de microorganismos patógenos.
4. Factores que favorecen el crecimiento bacteriano.
 - 4.1. Factores que intervienen en el crecimiento.
 - 4.2. Nutrientes.
 - 4.3. Humedad o disponibilidad de agua.
 - 4.4. Oxígeno.
 - 4.5. Temperatura.
 - 4.6. Tiempo.



- 4.7. Humedad relativa del ambiente.
- 4.8. PH / Acidez.
- 4.9. ¿Y qué ocurre con otros parásitos, como por ejemplo el Anisakis?
5. Fuentes de contaminación de los alimentos.
 - 5.1 Peligros biológicos.
 - 5.2. Peligro físicos.
 - 5.3. Peligros químicos.
 - 5.4. Otras causas de alteración de los alimentos.
 - 5.5. Transmisión de los contaminantes y condiciones que la favorecen.
6. Enfermedades transmitidas por los alimentos.
 - 6.1. Importancia y consecuencias.
 - 6.2. Tipos enfermedades transmitidas por los alimentos.
7. Métodos de conservación de los alimentos.
 - 7.1. Definición.
 - 7.2. Transporte y recepción de materias primas.
 - 7.3. Almacenaje.
 - 7.4. Refrigeración.
 - 7.5. Congelación.
 - 7.6. Ahumado.
 - 7.7. Productos en conserva.
 - 7.8. Productos en semiconserva.
 - 7.9. Secado/salado.
 - 7.10. Pasteurización, esterilización y aditivos alimentarios.
 - 7.11. El envasado y la presentación de los alimentos.
8. La higiene como medida preventiva.
 - 8.1. Prácticas higiénicas.
 - 8.2. Aspectos a tener en cuenta.
9. Limpieza y desinfección: concepto y diferencia.
 - 9.1. Limpieza y desinfección.
 - 9.2. Limpieza y desinfección de locales, útiles de trabajo y envases.
10. Materiales en contacto con los alimentos.
11. Control de plagas.
12. Información y etiquetado de los alimentos.
13. Manipulación de residuos.
14. Responsabilidad y autocontrol.
 - 14.1. Trazabilidad.
 - 14.2. A.P.P.C.C.
15. Legislación relacionada.

TEMPORALIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA	Total
Higiene alimentaria. Manipulación de alimentos.	20 horas
TOTALES	20 horas



FORMACIÓN NECESARIA PARA ACCEDER CON ÉXITO AL CURSO

No requiere formación previa.

ESPECIFICACIONES

Curso Scorm. Ejercicios y Evaluaciones integrados en temario.





HARDWARE NECESARIO Y PERIFÉRICOS ASOCIADOS

Ordenador y conexión a Internet:

- **PC o Portátil** : Pentium II, CPU 3GHz, 512 MB de memoria RAM.
- **MAC**: Power Mac 64, Power Mac 65 ó Apple con procesador Intel 16 GB RAM.
- **Conexión a Internet**: ADSL mínimo 1MB o conexión 3G con una velocidad superior a 128 Kbps/seg.

SOFTWARE NECESARIO

El campus virtual funciona en los siguientes navegadores:

-  **Internet Explorer**: a partir de la versión 8.0.
-  **Google Chrome**: a partir de la versión 22.0.
-  **Mozilla Firefox**: a partir de la versión 15.0.
-  **Safari**: a partir de la versión 5.0.

Además, será necesario tener instalado:

- **Acrobat Reader**, versión 6.0 o superior, o **Foxit Reader**, versión 2.3.
- **Flash Player**.
- **Java Sun** (Google Chrome requiere la actualización 10 de la versión de Java).
- **Reproductor de Windows Media Player** a partir de la versión 9.

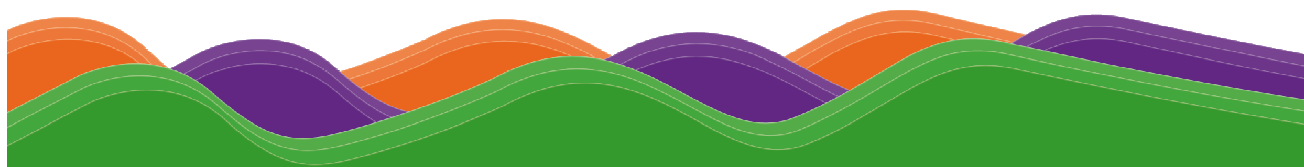
TIEMPO DE RESPUESTA

Los tutores pedagógicos atenderán a los alumnos en un plazo de 24 horas y los tutores de contenido en un plazo máximo de 48 horas en días laborables.

SERVICIOS DEL CAMPUS VIRTUAL

- **Guía didáctica**. En ella se marcan y explican las pautas, orientaciones y recomendaciones necesarias para el seguimiento y aprovechamiento adecuado del curso.
- **Contenidos**. Los contenidos de este curso han sido realizados por un equipo multidisciplinar, entre los que se encuentran expertos en la materia que se desarrolla, pedagogos, docentes y técnicos informáticos en desarrollos multimedia.

En este curso se ha buscado un equilibrio entre el necesario rigor técnico de los contenidos y una presentación atractiva e intuitiva que facilite el seguimiento del curso y que constituya una



clara opción de aprendizaje, de manera que todo aquél que lo realice vea satisfechas sus expectativas: comprensión y asimilación de todo lo relacionado con las unidades desarrolladas y capacidad para aplicar estos conocimientos a la práctica diaria.

El temario de este curso tiene un formato dinámico e interactivo, en base al cual podrás participar activamente en tu aprendizaje. En la construcción del mismo se han utilizado una serie de iconos y links, que requieren tu participación en el descubrimiento de los contenidos, ya que deberás interactuar con los mismos para ver la información. De esta manera, el seguimiento del curso se convierte en una experiencia dinámica que requiere de una participación activa del alumno, lo que facilita la rapidez en la comprensión y uso de la información. Ello contribuye a conseguir que el curso resulte más entretenido y no debemos olvidar que el entretenimiento acrecienta el interés, el cual, a su vez, favorece la atención y concentración, que se traducen en mayores niveles de aprendizaje.

- **Actividades.** Hemos desarrollado ejercicios y casos prácticos interactivos, integrados en los contenidos, que fomentan la participación e interacción continua de los alumnos y permiten que vayan afianzando los conocimientos al mismo tiempo que los adquieren, con el fin de que lleguen totalmente preparados a la evaluación final y la superen sin dificultades.

- **Tutores a disposición del alumno:**

Un tutor de contenido experto en la materia que resolverá las dudas concretas sobre el temario y los ejercicios.

Un tutor pedagógico que le ayudará y motivará a lo largo del curso. Se pondrá en contacto periódicamente con los alumnos informándoles de su estado de evolución y animándoles a finalizar con éxito el curso. También les informará de todo lo relativo al curso (información de interés, inclusión de documentación adicional en la biblioteca, etc.).

Un tutor técnico o web máster que resolverá cualquier problema técnico de acceso a la plataforma, registro de notas, etc.

- **Otros servicios.** Estos cursos disponen de tutorías, correo electrónico, biblioteca (donde se encuentran documentos formativos complementarios, como el manual del curso), chat, FAQ's, agenda y calendario, foro y otros servicios incluidos en el Campus Virtual.

DIPLOMA

Al finalizar el curso los alumnos recibirán un **Diploma** o **Certificado**. “Enseñanza que no conduce a la obtención de un título con valor oficial”.

