

Curso Universitario en Manipulación de Alimentos de Alto Riesgo y Alérgenos



Información sobre el programa formativo

- ✓ **Horas de formación:** 500
- ✓ **Créditos ECTS:** 20
- ✓ **Duración:** El alumno dispondrá de un tiempo mínimo de 1 mes para realizar el curso universitario y un máximo de 6 meses.

Se debe entender por manipuladores de alimentos a todo el personal que tiene contacto directo con los alimentos durante la preparación, fabricación, transformación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de los alimentos debido a sus actividades laborales. Para las empresas de la industria alimentaria, cualquier empresa con o sin ánimo de lucro (pública o privada) que se dedique a alguna de las siguientes actividades: preparación, fabricación, transformación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, carga y descarga, venta de alimentos, Abastecimiento y servicio. Las empresas de la industria alimentaria deben asegurarse de que sus empleados reciban una formación adecuada en higiene alimentaria, que debe llevarse a cabo de forma regular y continua.

La formación y supervisión del personal de la industria alimentaria estará relacionada con las tareas que desempeña y los riesgos que sus actividades traen a la seguridad alimentaria. Para ello, la empresa incluirá un programa de formación para los profesionales de la alimentación en el plan de análisis de peligros y puntos críticos de control, que incluye métodos que permitan identificar y evaluar los posibles riesgos en la cadena alimentaria y determinar las etapas específicas de las medidas preventivas. Se pueden establecer medidas para garantizar que estos riesgos se eliminen o se reduzcan a niveles aceptables.

Inscribirme



Certificación: Universidad Europea Miguel de Cervantes



Los alumnos que realicen un **Máster, Experto Universitario o Curso universitario de especialización online Título Propio de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC)** recibirán, una vez finalizado, un diploma expedido en créditos y horas. Este documento es únicamente emitido por la universidad certificadora de las actividades formativas, es decir, por la UEMC y no tendría ningún coste adicional. Los diplomas acreditados por la UEMC no llevarán categoría profesional.

UEMC en ningún caso expedirá el título correspondiente al programa formativo si no ha transcurrido el tiempo mínimo desde la matrícula del alumno. Una vez transcurrido el tiempo mínimo que exige la universidad y finalice la edición, se procederá a solicitar el diploma a la Universidad, la cual suele tardar en remitir los diplomas de los cursos de especialización unos cuatro meses y de seis a nueve meses cuando se trata de máster o expertos universitarios. Igualmente los alumnos una vez realizada la formación, podrán solicitar un certificado provisional expedido por ESHE a la espera de recibir el diploma de la Universidad Europea Miguel de Cervantes.

Los alumnos recibirían, al realizar las formaciones, un diploma como el del ejemplo:



Parte delantera del diploma de un máster o experto



Parte trasera del diploma de un máster o experto

¿A quién va dirigido?

Este programa formativo online / a distancia está dirigido a todo aquel personal, como pueden ser:

- Grado en Enfermería.
- Grado en Medicina.
- Grado en Farmacia.
- Grado en Genética.

- Grado en Biología Humana.
- Grado en Biología Sanitaria.
- Grado en Biomedicina.
- Grado en Biomedicina Básica y Experimental.

- Grado en Ciencias Biomédicas.
- Grado en Nutrición Humana y Dietética.
- Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

De la misma forma este programa formativo a distancia también está dirigido a todos aquellos **auxiliares o técnicos superiores** con categorías profesionales como pueden ser:

- Técnico Superior en Anatomía Patológica Y Citología.
- Técnico Superior en Higiene Bucodental.
- Técnico Superior en Laboratorio de Diagnóstico Clínico.

- Técnico Superior en Medicina Nuclear.
- Técnico Superior en Radiodiagnóstico.
- Técnico Superior en Radioterapia.

- Técnico en Cuidados Auxiliares Enfermería.
- Técnico Auxiliar de Farmacia.

Objetivos

Generales

Conocer los peligros alimentarios...

La *Comisión del Codex Alimentarius* fue creada en 1963, durante la Conferencia Mundial de la Salud, organizada por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) y por la OMS (Organización Mundial de la Salud) y definió a los peligros como una propiedad biológica, física o química que puede hacer que un alimento sea perjudicial para el consumo humano.

Los *peligros* son clasificados de acuerdo a su naturaleza en:

- *Biológicos. Son las más importantes y a su vez la podemos dividir en tres grupos:*
 - Enzimáticas: Por acción de las enzimas del propio alimento; ejemplo: ablandamiento de las carnes, pescados, frutas y verduras.
 - Parasitarias: Debidas a las infecciones por insectos, roedores, pájaros, etc. Importantes tanto por las

pérdidas económicas que suponen como por el daño que producen sobre el alimento, poniéndolo a disposición de infecciones provocadas por microorganismos. Ejemplos: gorgojos en las legumbres, larvas (gusanos) en quesos y jamones, ratas y ratones.

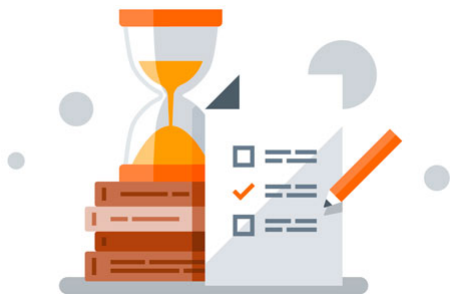
- Microbiológicas: Debidas a los microorganismos que son los responsables de las alteraciones más frecuentes y graves. Dependiendo de las características del alimento (acidez, humedad, nutrientes, contenido en oxígeno, etc.), se desarrollarán con más facilidad unos microorganismos que otros, por lo que estas características van a condicionar el tipo de alteración. Ejemplos: leches que se cortan, productos azucarados como mermeladas que se llenan de hongos...
- *Químicos*. Son alteraciones muy graves que pueden afectar a la comestibilidad del producto. Pueden resumirse como los cambios que ocurren en el alimento, provocados por la reacción de este, con algún residuo químico (pesticidas, aditivos...). Pueden aparecer durante el almacenamiento, y su aparición no es debida a la acción de las enzimas. Algunos ejemplos pueden ser; Enranciamiento no enzimático, pardeamiento no enzimático, formación de gases (hidrógeno) y acidificación por reacciones en latas de conservas.
- *Físicos*. No perjudican por sí solos la comestibilidad del alimento aunque sí su valor comercial. Estos pueden aparecer durante la manipulación, preparación y conservación de los productos. Un ejemplo son los daños que pueden producirse durante la recolección mecánica, golpes durante la manipulación, heridas, etc.

Inscribirme



Requisitos para la inscripción

- DNI, TIE o Pasaporte.
- Documento de pago de tasas de matrícula.



La evaluación estará compuesta de **188 test** de opción alternativa (A/B/C).

El alumno debe finalizar esta formación online y hacerlo con aprovechamiento y superando al menos un 50% de los tests planteados en el mismo, que se realizarán a través de la plataforma virtual online.

Contenidos

Módulo I: Manipulación de alimentos básica

Tema I. Justificación. Manipuladores de alimentos:

- Justificación. Manipuladores de alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema II. Peligros alimentarios:

- Peligros alimentarios.

Tema III. Contaminación microbiana de los alimentos:

- Contaminación microbiana de los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IV. Higiene personal:

- Higiene personal.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema V. Salud de los manipuladores:

- Salud de los manipuladores.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VI. Prácticas higiénicas para la manipulación de alimentos:

- Temperatura y tiempo en los procedimientos culinarios y Contaminación cruzada.
- Aprovisionamiento de agua y Almacenamiento de los alimentos.
- Limpieza, desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios y Transporte y distribución de los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VII. Preparación culinaria de los alimentos:

- Preparación culinaria de los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VIII. Reglas de oro de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos:

- Reglas de oro de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IX. Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC):

- Introducción, Objetivo del sistema APPCC y Beneficios.
- Definiciones.
 - Más definiciones.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema X. Ejemplos de la implantación de un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico en empresas hortofrutícolas (APPCC):

- Introducción.
 - Guía práctica de aplicación.
 - Productos hortofrutícolas.
 - Instalaciones.
 - Superficies y utensilios en contacto directo con el producto, el material de envasado y/o el agua potable.
 - Equipos.
 - Personal manipulador y agua en contacto directo con el producto.
 - Tratamientos químicos postcosecha de productos hortofrutícolas.
 - Envases y materiales de envasado de producto final.
 - Carga y transporte del producto final.
 - Documentación del sistema APPCC.
 - Verificación del sistema APPCC y Legislación.
 - Resumen.
 - Autoevaluación.
-

Módulo II: Almacenamiento, envasado y distribución polivalente

Tema I. El almacenamiento de alimentos:

- Introducción.
- Emplazamientos.
- Características.
- Organización de los productos, limpieza y desinfección.
- Desinfectantes.
 - Tipos de desinfectantes.
 - Factores que controlan la eficiencia de la limpieza y desinfección.
 - La basura que se genera en los almacenes de alimentación.
- Procedimientos de manipulación, almacenamiento y transporte y Abastecimiento de agua.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema II. Envasado:

- Envasado.
- Etiquetado.
- Información a los consumidores, objetivos y justificación.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema III. Distribución polivalente:

- Distribución polivalente.
 - Resumen.
 - Autoevaluación.
-

Módulo III: Pescados, crustáceos, moluscos y derivados

Tema I. Introducción:

- Introducción.

Tema II. Tipos de pescado y su composición:

- Clasificación y composición química.
- El pescado fresco y métodos de conservación.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema III. Características de los mariscos según el código alimentario Español:

- Introducción.
- Mariscos.
- Crustáceos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IV. Métodos de conservación del pescado y marisco:

- Métodos de conservación del pescado y marisco.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema V. Efecto de la higiene durante la manipulación:

- Introducción.
- Enfermedades, parásitos y virosis.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VI. Alteraciones o cambios sensoriales del pescado y marisco:

- Alteraciones o cambios sensoriales del pescado y marisco.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VII. Efecto de la temperatura de almacenamiento:

- Efecto de la temperatura de almacenamiento.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VIII. Cómo comprar pescado y marisco:

- Cómo comprar pescado y marisco.

Tema IX. Los puntos de venta:

- Los puntos de venta.
 - Resumen.
 - Autoevaluación.
-

Módulo IV: Comidas preparadas

Tema I. Introducción:

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema II. Condiciones de los establecimientos donde compramos los alimentos:

- Introducción.
- Eligiendo dónde comprar nuestros alimentos.
- Normas para la limpieza.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema III. Tipos de alimentos para cocinar y sus cuidados:

- Alimentos de alto y bajo riesgo.
- El frío y los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IV. Contaminación de las comidas preparadas:

- Contaminación de las comidas preparadas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema V. Enfermedades alimentarias que se pueden transmitir por las comidas preparadas:

- Enfermedades alimentarias que se pueden transmitir por las comidas preparadas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VI. Los alimentos preparados y las bacterias. Cómo combatirlas:

- Los alimentos preparados y las bacterias.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VII. El aprovisionamiento de agua:

- El aprovisionamiento de agua.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VIII. Cómo servir los alimentos:

- Cómo servir los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IX. Legislación específica comidas preparadas, cocinas centrales, restauración, platos preparados:

- Legislación específica sobre comidas preparadas, cocinas centrales, restauración, platos preparados.
-

Módulo V: Hortofrutícola, hortalizas, verduras, hongos y frutas, cereales, leguminosas, tubérculos y frutos secos

Tema I. Introducción:

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema II. Objetivos:

- Objetivos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema III. Consideraciones:

- Consideraciones.

Tema IV. Principios básicos que aseguran la inocuidad alimentaria:

- Principios básicos que aseguran la inocuidad alimentaria.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema V. El empleo de plaguicidas:

- El empleo de plaguicidas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VI. El agua:

- El agua.

- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VII. Actividades refrigerantes para las frutas y verduras:

- Actividades refrigerantes para las frutas y verduras.

Tema VIII. Los abonos, estiércol y desechos orgánicos:

- Riesgo microbiano.
- Buenas prácticas agrícolas para el uso del estiércol y descomposición.
- Manipulación, aplicación y materia fecal animal.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IX. La higiene del personal manipulador:

- La higiene del personal manipulador.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema X. La higiene en instalaciones, superficies, equipos, utensilios, recipientes, instrumental, envases y medios de transporte:

- Los riesgos.
- Medidas preventivas a adoptar por la empresa.
- Insectos, roedores, otras plagas y medidas generales de prevención y control y control.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XI. Definiciones:

- Definiciones.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Módulo VI: Carnes y derivados (aves y caza)

Tema I. Introducción:

- Introducción.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema II. La higiene en la industria cárnica:

- La higiene en la industria cárnica.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema III. Microbiología de las carnes y derivados:

- Microbiología de las carnes y derivados.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IV. Condiciones generales de todos los procesos:

- Condiciones generales de todos los procesos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema V. Condiciones específicas. Productos frescos y carnes picadas:

- Condiciones específicas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VI. Tipos de procesos de los productos cárnicos:

- Tipos de procesos de los productos cárnicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VII. Sistemática de la limpieza de industrias de productos cárnicos:

- Sistemática de la limpieza de industrias de productos cárnicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VIII. Gestión de residuos y subproductos:

- Gestión de residuos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IX. Los puntos de venta:

- Los puntos de venta.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Módulo VII: Harinas y derivados

Tema I. Introducción:

- Introducción.

Tema II. Proceso del grano desde su recolección hasta su almacenamiento:

- Proceso del grano desde su recolección hasta su almacenamiento.
- Los riesgos en el almacenamiento y Medidas preventivas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema III. Acondicionado del cereal:

- Acondicionado del cereal.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IV. La molienda:

- La molienda.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema V. Almacenamiento de harina:

- Almacenamiento de harina.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VI. El pan:

- Historia del pan.
- Tipos de pan y microorganismos que intervienen en su fabricación.
- Alteraciones del pan y manipulaciones permitidas y prohibidas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VII. Otros productos derivados de las harinas:

- Otros productos derivados de las harinas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VIII. Normas higiénicas en las industrias elaboradoras:

- Normas higiénicas en las industrias elaboradoras.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IX. Requisitos higiénico-sanitarios de los locales:

- Requisitos higiénico-sanitarios de los locales.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema X. Condiciones generales de los materiales que tengan contacto:

- Condiciones generales de los materiales que tengan contacto con los productos elaborados.

Tema XI. Condiciones del personal trabajador:

- Condiciones del personal trabajador.

Tema XII. Condiciones generales de los productos:

- Condiciones generales de los productos.

Tema XIII. Transporte, envasado y venta:

- Transporte, envasado y venta.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XIV. Etiquetado y rotulación:

- Etiquetado y rotulación.
 - Resumen.
 - Autoevaluación.
-

Módulo VIII: Helados y horchatas

Tema I. Introducción:

- Introducción.

Tema II. Composición:

- Su composición.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema III. Fases de elaboración:

- Fases de elaboración.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IV. Fabricación:

- Selección de las materias primas y Fase de pasteurización.

- Mezcla de ingredientes y pasteurización.
- Fase de batido y congelación.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema V. Otros componentes de los helados:

- Otros componentes de los helados.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VI. Horchata:

- Horchata.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VII. Microbiología de los helados y horchatas:

- Enfermedades transmitidas por los alimentos, Descomposición y Higiene.
- Análisis microbiológico y Enfermedades transmitidas por los helados.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VIII. La higiene en las instalaciones y puntos de venta:

- La higiene en las instalaciones y puntos de venta.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IX. Resumen:

- Resumen.
-

Módulo IX: Huevos y derivados

Tema I. El huevo y la alimentación:

- El huevo y la alimentación.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema II. Partes que forman el huevo:

- Partes que forman el huevo.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema III. Microbiología de los huevos:

- Microbiología de los huevos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IV. Procesos higiénicos:

- Introducción.
- Pretratamientos.
- Pasteurización.
- Pasteurización HTST.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema V. Los ovoproductos. Derivados del huevo:

- Introducción.
- Ventajas, tipos, aplicaciones y clasificación.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VI. Alteraciones de los huevos:

- Alteraciones de los huevos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VII. Tratamiento de huevos:

- Tratamiento de huevos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VIII. Aspectos higiénico-sanitarios:

- El huevo y la salmonella.
- Envasado y etiquetado.
- Métodos de diagnóstico y los huevos comercializados.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IX. Garantías de la inocuidad y calidad del huevo:

- Garantías de la inocuidad y calidad del huevo.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema X. Control de calidad:

- Control de calidad.
 - Resumen.
 - Autoevaluación.
-

Módulo X: Lácteos y derivados

Tema I. Materia prima: leche y nata:

- La leche como alimento y sus alteraciones.
- Microbiología de la leche.
- Calidad higiénica de la leche.
- La brucelosis.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema II. Leches de consumo:

- Introducción.
- Leche pasteurizada, esterilizada y concentrada.
- Principales alteraciones.
- Conservación.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema III. Procesos y fases en las centrales lecheras:

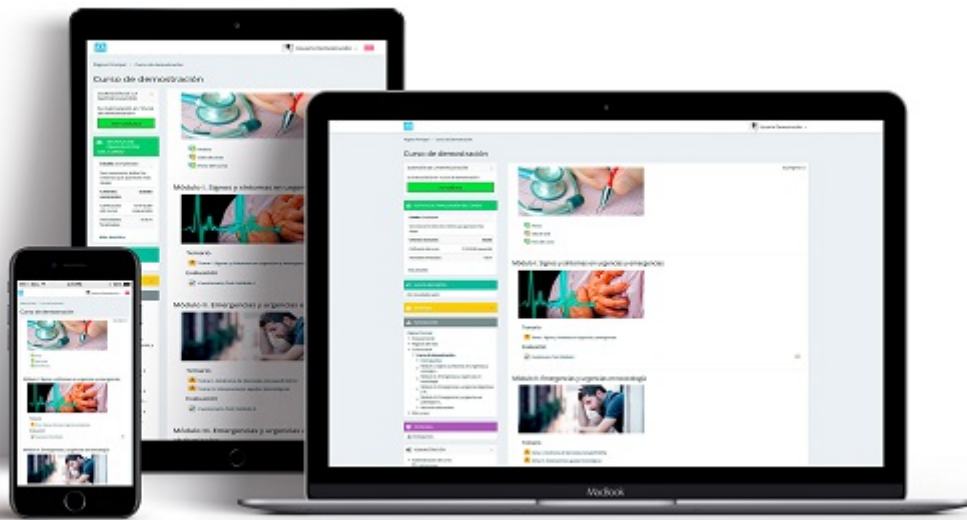
- Recepción y almacenamiento de la leche y la nata.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IV. Productos lácteos:

- Nata.
- Yogur.
- Cuajada.
- El queso.
- Mantequilla y Helados.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema V. Higiene en los puntos de venta:

- Higiene en los puntos de venta.
- Resumen.
- Autoevaluación.



El desarrollo del programa formativo se realiza a distancia, el alumno dispondrá de los contenidos en formato PDF y realizará la evaluación en la plataforma online, esta plataforma está operativa 24x7x365 y además está adaptada a cualquier dispositivo móvil. El alumno en todo momento contará con el apoyo del departamento tutorial. Las tutorías se realizan mediante email (atenciontutorial@eshe.es) o través del sistema de mensajería que incorpora la plataforma online. Dentro de la plataforma encontrarás:

- Guía de la plataforma.
- Foros y chats para contactar con los tutores.
- Temario.
- Resúmenes.
- Vídeos.
- Guías y protocolos adicionales.
- Evaluaciones.
- Seguimiento del proceso formativo.

Inscribirme

