

# Diplomado especialista internacional en manipulación de alimentos



## Información sobre el programa formativo

✔ **Horas de formación:** 400

✔ **Duración:** El alumno dispondrá de un tiempo mínimo de 1 mes para realizar el diplomado y un máximo de 6 meses.

Se entiende por *manipuladores de alimentos* todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. Y por empresa del sector alimentario, cualquier empresa con o sin fines lucrativos, ya sea pública o privada, que lleve a cabo cualquiera de las actividades siguientes: preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios. Las empresas del sector alimentario deberán asegurarse que sus empleados reciban la correspondiente formación en higiene alimentaria, la cual habrá de realizarse de forma periódica y continuada.

La formación y supervisión de los *manipuladores de alimentos*, estarán relacionadas con la tarea que realizan y con los riesgos que conllevan sus actividades para la seguridad alimentaria. Para ello, la empresa incluirá el programa de formación de los manipuladores de alimentos en el Plan de análisis de peligros y puntos de control crítico, que consiste en el método que permite identificar y evaluar los riesgos que puedan generarse en la cadena alimentaria, determinar las fases concretas donde puedan establecerse medidas de prevención y garantizar que dichos riesgos son eliminados o quedan reducidos hasta un nivel admisible.

Inscribirme



# Certificación: ESHE + SEVENGUE



Estos cursos, diplomados y MBA corresponden a formación acreditada directamente por "European School Health Education" además de ir respaldado por el sello de **Asociación SEVENGUE**, inscrita en el **Ministerio del Interior con el número nacional 588.260**, con el objetivo de que, como alumno, pueda utilizarlo para actualizar y mejorar sus competencias profesionales y completar su curriculum, además de utilizar esta formación "No Acreditada" en los distintos baremos públicos que incluyen este apartado. No se otorga con estos programas ningún título acreditado por Universidad u otro organismo oficial.

Este sería un ejemplo del diploma emitido únicamente por **ESHE** en colaboración con la **Asociación SEVENGUE** de las actividades formativas:



## Parte delantera del diploma



## Parte trasera del diploma

# ¿A quién va dirigido?

Esta formación online está dirigida a todo aquel **personal universitario** con categorías profesionales como pueden ser:

- Grado en Enfermería.
- Grado en Medicina.
- Grado en Fisioterapia.
- Grado en Ciencias de la Actividad Física y el Deporte.
- Grado en Farmacia.
- Grado en Psicología.
- Grado en Genética.
- Grado en Bioinformática.
  
- Grado en Biología Humana.
- Grado en Biología Sanitaria.
- Grado en Biomedicina.
- Grado en Biomedicina Básica y Experimental.
- Grado en Ciencias Biomédicas.
- Grado en Logopedia.
- Grado en Odontología.
  
- Grado en Nutrición Humana y Dietética.
- Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Grado en Óptica y Optometría.
- Grado en Óptica, Optometría y Audiología.
- Grado en Podología.
- Grado en Terapia Ocupacional.

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

#### Entender la Cadena alimentaria:

Es el conjunto de *eslabones* por los cuales pasa el *alimento*. Estos incluyen desde la producción primaria de un

alimento hasta que el consumidor lo pone en la mesa de su hogar. Todas las etapas son importantes y en cada una de ellas se deben hacer las cosas bien. Recuerde que la *higiene de los alimentos* es tanto un *derecho* como un deber de todos los consumidores, por lo tanto usted también es responsable de los alimentos que adquiere, manipula, consume y sobre todo es una disciplina enfocada a asegurar que los alimentos mantengan, además de sus cualidades organolépticas (*sabor, aroma, textura, etc*), su inocuidad alimentaria.

### Comprender la finalidad de las normas:

Proporcionar una información clara y de fácil comprensión que permita que las personas que preparan alimentos conozcan los posibles peligros que se asocian a ellos y la forma de evitarlos.

Con este propósito estas normas pretenden conseguir que todas las personas implicadas en el proceso de la cadena alimentaria, contribuyan, con su capacitación, a prevenir el riesgo de las toxiinfecciones alimentarias.

Las toxiinfecciones alimentarias son el conjunto de enfermedades transmitidas por alimentos y causadas por microorganismos, que se manifiestan con síntomas sobre todo digestivos.

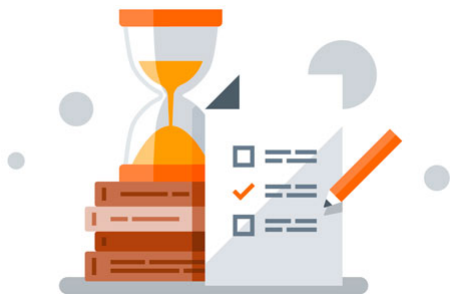
**Inscribirme**



## Requisitos para la inscripción

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

## Evaluación



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

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

En caso de no superar el total de las evaluaciones conjuntamente, el alumno dispone de una segunda oportunidad sin coste adicional.

## 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:**

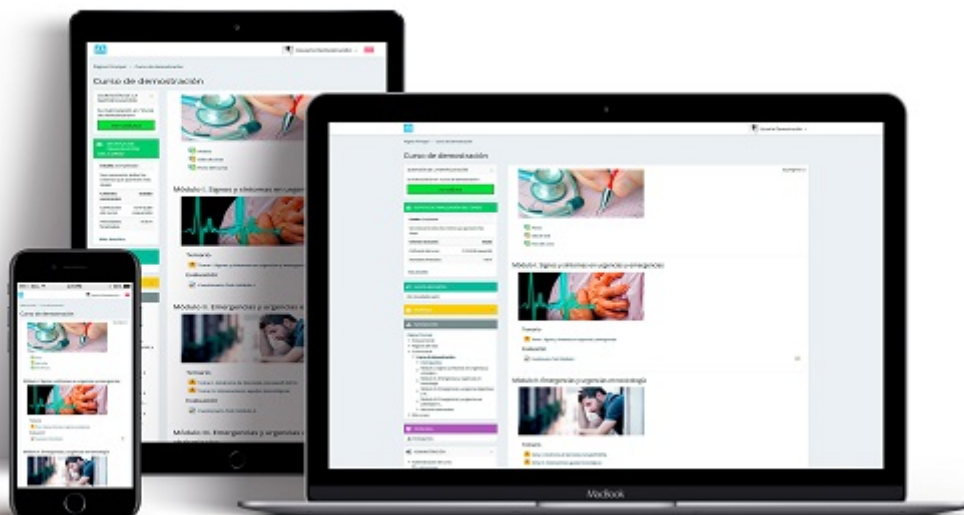
- Nata.
- Yogur.
- Cuajada.
- El queso.
- Mantequilla y Helados.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema V. Higiene en los puntos de venta:**

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



# Metodología



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](mailto: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**

