

Perfeccionamiento alimentario en el sector de comidas preparadas



Información sobre el programa formativo

✔ **Horas de formación:** 75

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

En los países industrializados es cada vez mayor el número de personas que utilizan los servicios de la restauración colectiva. La incorporación de la mujer al trabajo fuera de casa, los sitios de trabajo alejados del domicilio, los niños escolarizados, los enfermos hospitalizados, etc., son factores que contribuyen a la importancia creciente de la alimentación fuera del hogar.

El sector de la restauración colectiva está formado por un gran número de establecimientos diversos en cuanto a sus dimensiones, tipos de preparaciones culinarias y tecnologías utilizadas y que, frecuentemente, tienen un volumen de trabajo variable según la época del año. Desde el punto de vista normativo se regulan tres tipos de actividades: comedores colectivos, empresas de servicio de comidas (catering y cocinas centrales) y las industrias que elaboran platos preparados.

La relación de los establecimientos de restauración con las toxiinfecciones alimentarias es un fenómeno común en los países de nuestro entorno socioeconómico. En este sector, donde es tan importante la manipulación de los alimentos, es fundamental evitar las prácticas que supongan un factor de riesgo que predisponga a la aparición de estas enfermedades.

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

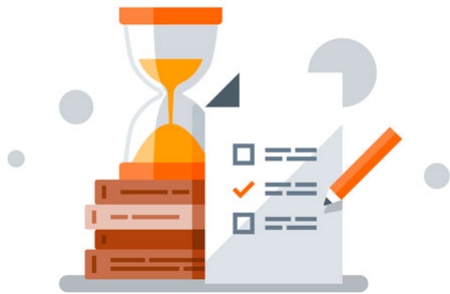
Inscribirme



Requisitos para la inscripción

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

Evaluación



La evaluación estará compuesta de **60 test** de opción alternativa (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.
- Aprovechamiento 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: 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.

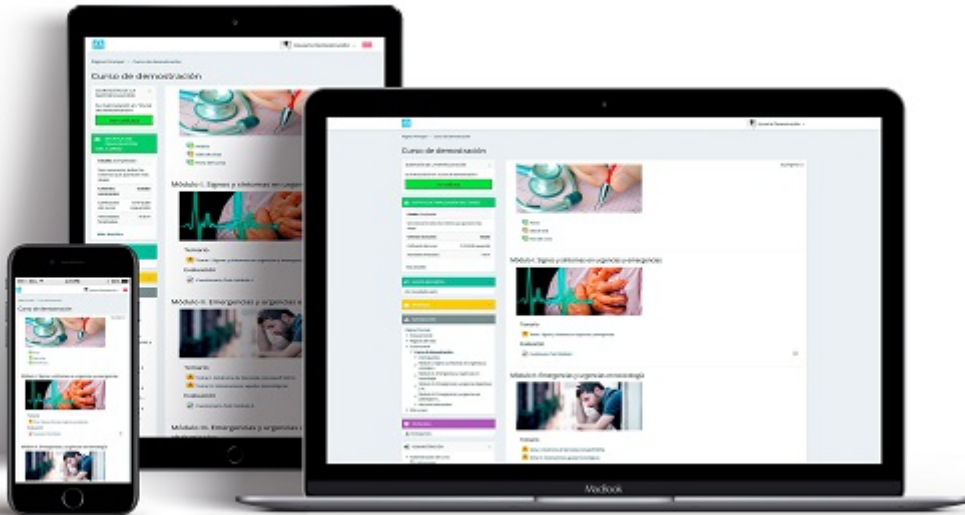
Tema VIII. Cómo servir los alimentos:

- 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.

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) 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

