

Perfeccionamiento alimentario en el sector hortofrutícola



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.

Los agricultores, los trabajadores de las cooperativas y almacenes de frutas y verduras, distribuidores expendedores, así como los servicios de comidas, y entre los propios consumidores, deben promover prácticas que garanticen la inocuidad alimentaria en el recorrido de las frutas y hortalizas desde la huerta a la mesa.

Este *curso online de perfeccionamiento alimentario en el sector hortofrutícola* debe de ser uno de los primeros pasos para mejorar la inocuidad de frutas y hortalizas en su paso de la huerta a la mesa; pero la iniciativa de inocuidad alimentaria no se centra solamente en la producción agrícola, sino que incluye el manejo de los alimentos por todos los componentes de la cadena alimentaria, por tanto va dirigidos a todas las personas envueltas en la cadena alimentaria desde la producción agrícola hasta el consumo.

Se insta a los manipuladores a que adopten una actitud vigilante para reducir al mínimo el riesgo alimentario en el sector hortofrutícola. Si se tienen en cuenta los factores comunes de riesgo señalados, y se obra en consecuencia, se logrará responder de forma más eficaz y coherente a las preocupaciones que están surgiendo sobre la inocuidad microbiana en dichos productos.

Inscribirme



Certificación: ESHE + SEVENGUE

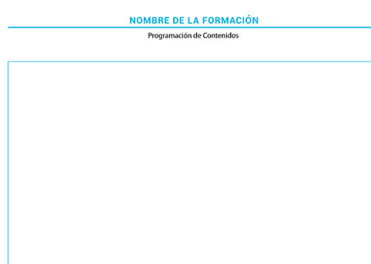


Estos cursos, diplomados y MBA corresponden a formación acreditada directamente por "European School Health Education" además de ir respaldado por el sello de **Asociación SEVENGUE**, inscrita en el **Ministerio del Interior con el número nacional 588.260**, con el objetivo de que, como alumno, pueda 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

El propósito de este curso online es ayudar a la industria hortofrutícola a mejorar la inocuidad de los productos, por lo que se abordan temas de interés que afectan por igual a las áreas de producción y distribución.

Esta capacitación online pone de relieve los riesgos microbianos en cada área, así como el razonamiento científico en que se basa dicho riesgo, y sugiere las prácticas agrícolas pertinentes para reducir el riesgo de contaminación microbiana en frutas y hortalizas frescas.

Es importante señalar que existen una serie de incógnitas en el razonamiento científico que se sigue para reducir o eliminar la presencia de microorganismos patógenos en el contexto agrícola, por lo que no se propone imponer a todos los miembros de la industria los ejemplos de buenas prácticas agrícolas y gerenciales que aquí se presentan, sino que dichos ejemplos que tienen como objeto elevar el conocimiento y conciencia de prácticas que los agricultores y trabajadores de almacenes y cooperativas así como todos los intervinientes en la cadena comercial, puestos de venta en grandes superficies, mercados mayoristas, minoristas, etc. pueden considerar útiles en sus propias operaciones.

Debido a la diversidad de productos y prácticas agrícolas, estos conceptos generales para reducir al mínimo la contaminación microbiana serán más efectivos cuando se adapten a operaciones específicas.

La industria agrícola ha realizado un esfuerzo considerable en los últimos años para modificar sus hábitos, con el fin de contribuir a reducir al mínimo el riesgo microbiano en frutas y hortalizas. Varias organizaciones en la industria de frutas y hortalizas frescas, han tomado la iniciativa de ayudar a los agricultores a identificar posibles riesgos en sus operaciones.

El objetivo de esta formación online es unirse a los esfuerzos realizados en el pasado y establecer principios orientativos, para que las iniciativas de inocuidad alimentaria en todo el país sean más coherentes y tengan mayor validez científica.

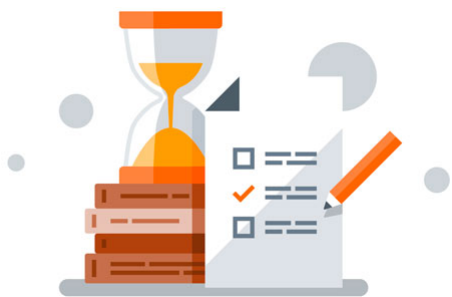
Inscribirme



Requisitos para la inscripción

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

Evaluación



La evaluación estará compuesta de **51 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: 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.

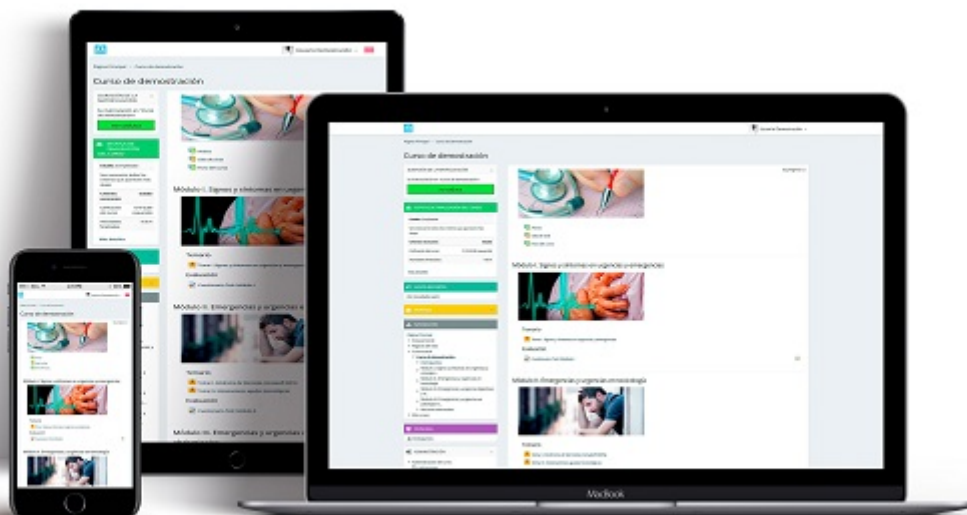
Tema X. La higiene en instalaciones, superficies, equipos, utensilios, recipientes, instrumental, envases y medios de transporte:

- 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.

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

