

Perfeccionamiento alimentario en harinas y derivados



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.

La baja humedad de la materia prima y de los productos finales no favorece el desarrollo de microorganismos, por lo que el riesgo microbiológico para los consumidores no puede considerarse elevado. Por otro lado, también pueden presentarse riesgos físicos y químicos asociados a las capas exteriores del grano.

Si el almacenamiento del cereal no se realiza en unas condiciones adecuadas de humedad y temperatura cabe el riesgo de desarrollo de microorganismos y de plagas hasta niveles inaceptables. Al recepcionar el cereal se presenta un único riesgo potencial: es la contaminación propia del cereal de naturaleza biológica.

La parte exterior de los granos cosechados contiene algunos componentes de la flora natural que se encontraba sobre ellos durante el crecimiento, además de otros contaminantes procedentes del suelo y de otras fuentes. Los granos recién cosechados contienen cargas microbianas que varían entre unos pocos cientos de miles de esporas de mohos y quizás esporas de roya y tizones. Las bacterias pertenecen principalmente a las familias pseudomonadaceas, micrococaceas, lactobacilaceas y bacilaceas.

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

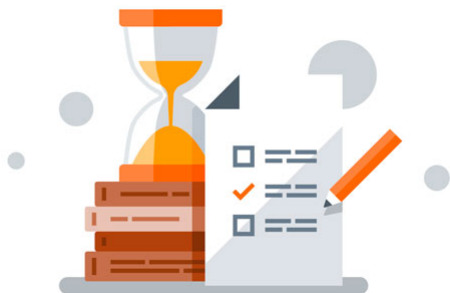
Inscribirme



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.
- 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: 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.

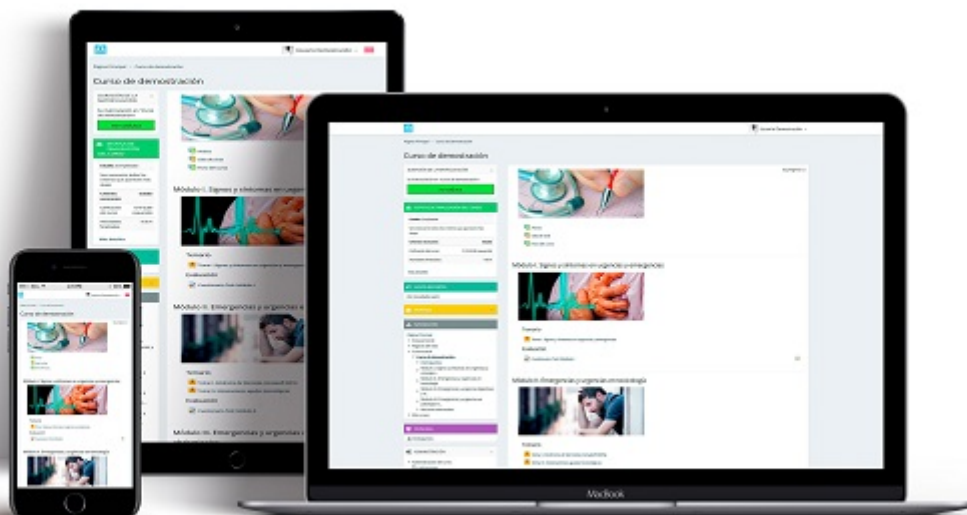
Tema XIII. Transporte, envasado y venta:

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

Tema XIV. Etiquetado y rotulación:

- Etiquetado y rotulación.
- Resumen.
- Autoevaluación.

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

