

Perfeccionamiento alimentario en lácteos 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.

Por regla general, se consideran alimentos únicamente las sustancias que penetran en el organismo por el conducto digestivo, aunque en sentido estricto el oxígeno correspondería también a la definición propuesta. Desde el punto de vista *sanitario*, se define como alimento a toda sustancia elaborada, semielaborada o cruda que se destina al consumo humano, incluyendo las bebidas y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación o tratamiento de los alimentos y bebidas.

La leche es un alimento por excelencia, su uso se remonta a más de 3500 años antes de Cristo, y a lo largo del tiempo, las diferentes culturas la han aprovechado de distintas maneras. Hoy, la leche y sus derivados ocupan un lugar privilegiado entre los consumos alimentarios naturales. Desde un punto de vista *biológico*, la leche es el producto de la secreción de las glándulas que a tal fin tienen las hembras mamíferas, cuya función natural es la alimentación de los recién nacidos.

Desde el punto de vista *físico-químico*, la leche es una mezcla homogénea de un gran número de sustancias (lactosa, glicéridos, proteínas, sales, vitaminas, enzimas...) que están unas en emulsión (la grasa y sustancias asociadas), algunas en suspensión (las caseínas ligadas a sales minerales) y otras en disolución verdadera (lactosa, vitaminas hidrosolubles, proteínas del suero, sales...).

Inscribirme



Certificación: ESHE + SEVENGUE

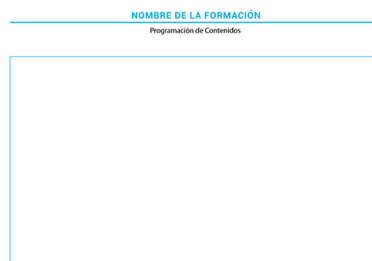


Estos cursos, diplomados y MBA corresponden a formación acreditada directamente por "European School Health Education" además de ir respaldado por el sello de **Asociación SEVENGUE**, inscrita en el **Ministerio del Interior con el número nacional 588.260**, con el objetivo de que, como alumno, pueda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

Conocer... ¿Qué contiene la leche?

La leche es una mezcla de agua, proteínas, grasas, vitaminas, hidratos de carbono y minerales. Cada tipo de leche

tiene diferentes propiedades, dependiendo de las sustancias que aparezcan en la mezcla: leche con calcio, entera, desnatada, con vitamina E...

Entender... ¿Qué tipo de alimento es la leche?

Un alimento muy completo. La leche es uno de los alimentos más completos que hay. En su origen todas las leches contienen glúcidos o hidratos de carbono, proteínas y grasas además de vitaminas, minerales y agua...

Comprender las Alteraciones de la leche.

La leche es un excelente medio de cultivo para numerosos microorganismos por su elevado contenido en agua, su pH casi neutro y su riqueza en alimentos microbianos. Posee una gran cantidad de alimentos energéticos en forma de azúcares (lactosa), grasa y citrato, y compuestos nitrogenados. Los alimentos nitrogenados se hallan en numerosas formas: proteínas, aminoácidos, amoníaco, urea...

Actualizarse en la microbiología de la leche.

La leche debido a su composición química y a su elevada actividad de agua, es un magnífico sustrato para el crecimiento de una gran diversidad de microorganismos. De entre los que se pueden encontrar en la leche, unos son beneficiosos (por ejemplo, bacterias lácticas), algunos son alterantes y otros son perjudiciales para la salud.

Los grupos microbianos más importantes en lactología pueden dividirse, desde un punto de vista funcional, en: Bacterias lácticas, Bacterias esporuladas, Bacterias psicocrotrofas, bacterias de origen fecal y microorganismos patógenos, Bacterias de origen fecal.

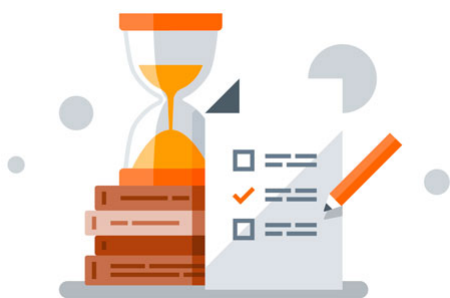
Inscribirme



Requisitos para la inscripción

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

Evaluación



La evaluación estará compuesta de **45 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: 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.

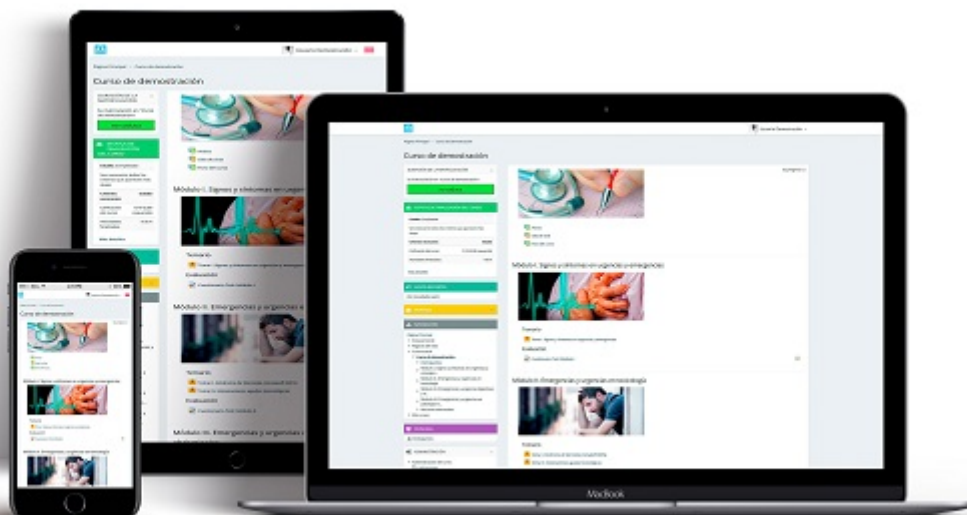
Tema IV. Productos lácteos:

- 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) 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

