

# DOBLE TITULACIÓN

---

MAESTRÍA INTERNACIONAL EN SEGURIDAD  
ALIMENTARIA

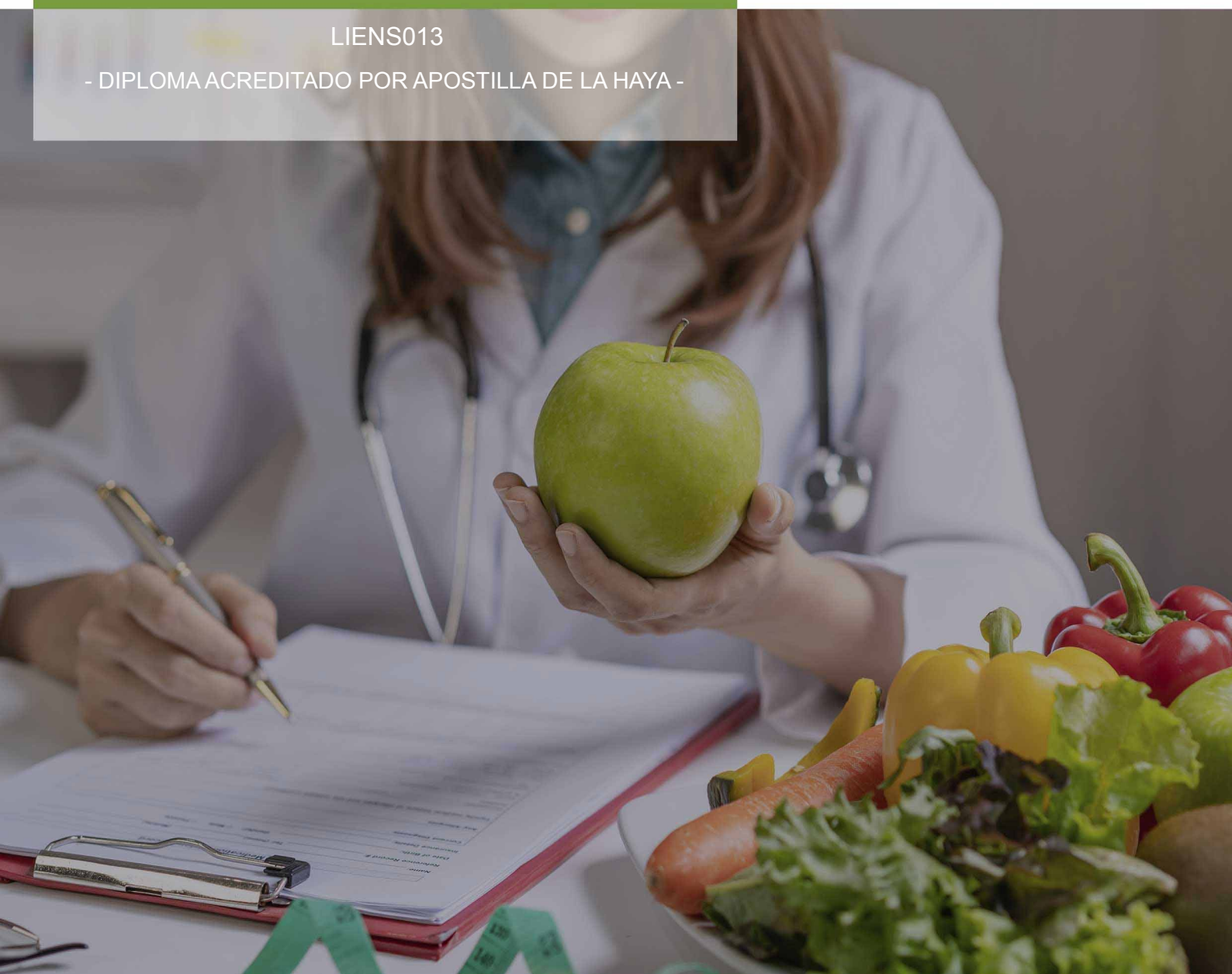
+

MAESTRÍA INTERNACIONAL EXPERTO EN  
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Instituto Europeo de  
**NUTRICIÓN Y SALUD**

LIENS013

- DIPLOMA ACREDITADO POR APOSTILLA DE LA HAYA -



## DESTINATARIOS

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre **Seguridad Alimentaria y Manipulación de Alimentos** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer los fundamentos de la seguridad alimentaria, el marco normativo específico de la legionella, las instalaciones de riesgo en el ámbito de aplicación del rd 865/2003, los criterios generales de limpieza y desinfección, la salud pública y salud laboral, la aplicación de normas y protocolos de seguridad, el sistema de análisis de peligro y puntos de control críticos, la implantación y mantenimiento de un sistema appcc, la alimentación saludable, la manipulación de alimentos de alto riesgo, el proceso de la manipulación de alimentos, la alteración y contaminación de los alimentos, el plan de gestión de alérgenos y la importancia del reglamento.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

## FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA  
600H



MODALIDAD  
ONLINE

\*La modalidad incluye módulos con clases en directo



CURSO INICIAL  
ONLINE



TUTORIAS  
PERSONALIZADAS



IDIOMA  
CASTELLANO



DURACIÓN  
HASTA UN AÑO  
\*Prorrogable



## IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 3500\$

VALOR ACTUAL: 1750\$

\*Importe expresado en Dólares Americanos

## **CERTIFICACIÓN OBTENIDA**

---

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**MAESTRÍA INTERNACIONAL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA + MAESTRÍA INTERNACIONAL EXPERTO EN MANIPULADOR DE ALIMENTOS**”, del INSTITUTO EUROPEO DE NUTRICIÓN Y SALUD.

Los diplomas llevan el sello de **Notario Europeo** que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional. Además, dispone del reconocimiento **Cum Laude**. Este distintivo lo otorga Emagister a los centros educativos y escuelas de negocios, que hayan recibido la mejor valoración de los servicios formativos prestados por los estudiantes.

Los diplomas llevan la Apostilla de la Haya, mediante la que se reconoce y garantiza la autenticidad y validez del Diploma en cualquier país firmante del convenio.

# CONTENIDO FORMATIVO

---

## **PARTE 1. SEGURIDAD ALIMENTARIA. SISTEMA APPCC Y MANIPULACIÓN EN LA ALIMENTACIÓN**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**

1. Introducción a la seguridad alimentaria
2. ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
3. La cadena alimentaria: del campo a la mesa
4. ¿Qué se entiende por trazabilidad?

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. IMPORTANCIA SANITARIA DE LA LEGIONELOSIS**

1. Introducción
2. Biología y ecología del agente causal
3. Cadena epidemiológica de la enfermedad
4. Sistemas de vigilancia epidemiológica
5. Instalaciones de riesgo

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO NORMATIVO ESPECÍFICO DE LA LEGIONELLA**

1. Criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis
2. Ámbito de aplicación
3. Anexos de la normativa de prevención y control de la legionelosis

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. INSTALACIONES DE RIESGO EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL RD 865/2003**

1. Diseño, funcionamiento y modelos
2. Toma de muestras
3. Control analítico

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

1. Conocimientos generales de la química del agua
2. Buenas prácticas de limpieza y desinfección
3. Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes o neutralizantes
4. Registro de productos autorizados
5. Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicos

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL. SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL**

1. Conceptos
2. Marco normativo
3. Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud
4. Medidas preventivas
5. Información sobre los riesgos

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. APLICACIÓN DE NORMAS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD**

1. Introducción a la aplicación de normas y protocolos de seguridad
2. Visitas a instalaciones
3. Toma de muestras y medición in situ
4. Interpretación de la etiqueta de productos químicos
5. Preparación de disoluciones de productos a distintas concentraciones
6. Cumplimentación de la hoja de registros de mantenimiento

## **UNIDAD DIDÁCTICA 8. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS**

1. Introducción al sistema APPCC
2. ¿Qué es el sistema APPCC?
3. Origen del sistema APPCC
4. Definiciones
5. Principios del sistema APPCC
6. Razones para implantar un sistema APPCC
7. La aplicación del sistema APPCC
8. Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
9. Capacitación
10. El sistema APPCC aplicado al control de alérgenos

## **UNIDAD DIDÁCTICA 9. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL**

1. Introducción a los puntos críticos
2. Los peligros y su importancia
3. Tipos de peligros
4. Metodología de trabajo
5. Formación del equipo de trabajo
6. Puntos de control críticos y medidas de control
7. Elaboración de planos de instalaciones

## **UNIDAD DIDÁCTICA 10. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL**

1. ¿Qué es el plan APPCC?
2. Selección de un equipo multidisciplinar
3. Definir los términos de referencia
4. Descripción del producto
5. Identificación del uso esperado del producto
6. Elaboración de un diagrama de flujo
7. Verificar in situ el diagrama de flujo
8. Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
9. Identificación de los puntos de control críticos
10. Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
11. Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
12. Establecer las acciones correctoras
13. Verificar el sistema
14. Revisión del sistema
15. Documentación y registro
16. Caso práctico

## **UNIDAD DIDÁCTICA 11. PLANES GENERALES DE HIGIENE EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS**

1. Introducción
2. Diseño de planes generales de higiene

## **UNIDAD DIDÁCTICA 12. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC**

1. Introducción
2. Requisitos para la implantación
3. Equipo para la implantación
4. Sistemas de vigilancia
5. Registro de datos
6. Instalaciones y equipos
7. Mantenimiento de un sistema APPCC

## **UNIDAD DIDÁCTICA 13. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ALIMENTACIÓN SALUDABLE**

1. Conceptos básicos
2. El manipulador en la cadena alimentaria
3. Concepto de alimento
4. Nociones del valor nutricional
5. Recomendaciones alimentarias
6. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

## **UNIDAD DIDÁCTICA 14. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO**

1. Manipulador de alimentos de mayor riesgo
2. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
3. Requisitos de los manipuladores de alimentos
4. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 15. PROCESO DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

1. Los métodos de conservación de los alimentos
2. El envasado y la presentación de los alimentos
3. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
4. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
5. Higiene del manipulador
6. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
7. Limpieza, desinfección y control de plagas

## **UNIDAD DIDÁCTICA 16. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

## **UNIDAD DIDÁCTICA 17. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO**

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
3. Nuevas normas
4. Legislación aplicable al control de alérgenos
5. Aspectos relativos a la información suministrada al consumidor. La etiqueta
6. Etiquetado nutricional
7. Etiquetado de origen
8. Legibilidad
9. Etiquetado de alérgenos

## **PARTE 2. RECURSOS COMPLEMENTARIOS**

### **ANEXO I. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EUROPA**

### **ANEXO II. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

### **ANEXO III. COMO NOS LAVAMOS LAS MANOS**

### **ANEXO IV. PELIGROS QUÍMICOS EN LA NATURALEZA.**

### **ANEXO V. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)**

### **ANEXO VI. EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS**

### **ANEXO VII. TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS**

### **ANEXO VIII. PRÁCTICAS PROHIBIDAS**

### **ANEXO IX. LA AGRICULTURA ECOLÓGICA**

## **PARTE 3. MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE**

1. El manipulador en la cadena alimentaria
  - La cadena alimentaria
  - Definición de manipulador de alimentos
  - Obligaciones del manipulador de alimentos
2. Concepto de alimento
  - Características de los alimentos de calidad
  - Tipos de alimentos
3. Nociones del valor nutricional
  - Concepto de nutriente
  - La composición de los alimentos
  - Proceso de nutrición
4. Recomendaciones alimentarias
5. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
  - Factores que contribuyen a la transmisión
  - Principales tipos de bacterias patógenas
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
  - Clasificación de las ETA
  - Prevención de enfermedades transmisibles
  - Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS**

1. Los métodos de conservación de los alimentos
  - Métodos de conservación físicos
  - Métodos de conservación químicos
2. El envasado y la presentación de los alimentos
3. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
  - Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos
  - Requisitos en la recepción y el transporte
  - Requisitos de almacenamiento de los alimentos
4. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
5. Higiene del manipulador
  - Hábitos del manipulador
  - Estado de salud del manipulador
6. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
7. Limpieza, desinfección y control de plagas
  - Limpieza y desinfección
  - Control de plagas
  - Desinsectación y desratización

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
  - Principales novedades
  - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3. Nuevas normas
  - Cómo facilitar la información al consumidor
4. Legislación aplicable al control de alérgenos