DOBLE TITULACIÓN

MÁSTER EXPERTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

+

CURSO EXPERTO EN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Instituto Europeo de
NUTRICIÓN Y SALUD

IENS013

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



CECAP

CUM LAUDE

ESPAÑA
NOTARIO

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 plan de gestión de alérgenos y la importancia del reglamento.

En ambas modalidades 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
A DISTANCIA / ONLINE
*Ambas modalidades incluyen módulos con clases en directo.

CURSO INICIAL
ONLINE

TUTORIAS
PERSONALIZADAS

IDIOMA
ESPAÑOL

DURACION
HASTA UN AÑO
*Prorrogable

IMPORTE

VALOR ORIGINAL: ~~1360 €~~
VALOR ACTUAL: 680 €

CERTIFICADO UNIVERSITARIO INTERNACIONAL DQ

Recibirás el Certificado Universitario Internacional DQ, expedido por la Agencia Universitaria DQ vinculada con la UAIII y la Universidad CLEA, que incluye la equivalencia a créditos europeos (ECTS) sobre la carga horaria de tu formación.

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el " **MÁSTER EXPERTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA + CURSO EXPERTO EN MANIPULADOR DE ALIMENTOS**", del INSTITUTO EUROPEO DE NUTRICIÓN Y SALUD, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

CONTENIDO FORMATIVO

PARTE 1

MÓDULO 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

MÓDULO 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 2

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