



Información sobre el programa formativo

- ✓ **Horas de formación:** 50
- ✓ **Créditos ECTS:** 2
- ✓ **Duración:** El discente tendrá un tiempo mínimo de 1 mes para la realización de este programa formativo y un máximo de 6 meses para su finalización.

La **higiene de los alimentos** es una disciplina de naturaleza eminentemente preventiva. Para que los alimentos puedan desempeñar su papel de nutrientes y contribuir a mantener **el estado nutricional de los individuos**, deben ser consumidos en óptimas condiciones. Todo ello indica la necesidad de una **prevención eficaz durante la vida útil** de los distintos alimentos, tanto en su producción como **elaboración y en el consumo**.

Este programa formativo contiene material teórico y práctico que tiene el objetivo de que el alumno adquiera las habilidades, destrezas y conocimientos suficientes para saber **evaluar y controlar la calidad y seguridad alimentaria**, tanto en tecnologías emergencias como en **nuevos ingredientes y aspectos clínicos**. De esta forma, también estudiará **los parámetros de calidad y la trazabilidad de los alimentos**.

Inscribirme



Certificación: Universidad Católica San Antonio de Murcia



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

La **Universidad Católica San Antonio de Murcia** expedirá un diploma a todos los alumnos que finalicen un **Experto o Curso Universitario Online**. El título será enviado con la veracidad de la Universidad acreditadora.

Validez del diploma

Los títulos y diplomas de la **Universidad Católica San Antonio de Murcia** son reconocidos a nivel nacional e internacional gracias a su acreditación. Todos los diplomas tienen en la parte inferior un Sistema de Validación de Diplomas compuesto por una URL de verificación que muestra todos los datos de validez del título (Nombre completo, DNI, nombre de la formación, créditos ECTS). Se puede abrir este enlace desde cualquier dispositivo. Asimismo, se puede verificar la autenticidad del diploma mediante la consulta de los registros de la Universidad o mediante la verificación de los sellos y firmas presentes en el título.

¿A quién va dirigido?

Este curso online / a distancia está dirigido a todo aquel personal de la rama sanitaria, como pueden ser:

- Graduados en nutrición humana y dietética.
- Graduados en ciencia y tecnología de los alimentos.
- Técnico superior en dietética.

Objetivos

Generales

- Actualizar las herramientas avanzadas para evaluar y controlar la calidad y seguridad alimentaria, en tecnologías emergentes y nuevos ingredientes con influencia en ambos ámbitos, así como en aspectos clínicos, la seguridad de los alimentos tanto desde el punto de vista químico como microbiano, así como de parámetros de calidad y trazabilidad de los alimentos.

Específicos

- Aportar conocimientos adecuados y suficientes en las materias que tendrá que usar el profesional de salud en seguridad alimentaria, desde la nutrición, tecnología, microbiología o la toxicología hasta la gestión, la documentación o la regulación legal, entre otros.
- Capacitar para desarrollar las diversas tareas relacionadas con la seguridad alimentaria en los diferentes sectores implicados en la producción de alimentos, sector primario y empresas agroalimentarias y en la Administración y sobre todo a nivel clínico.
- Profundizar en el funcionamiento de las redes de alerta existentes en el ámbito de la seguridad alimentaria hospitalaria y donde el personal de salud participa activamente como integrante esencial.
- Facilitar las herramientas necesarias de enfermería que permitan detectar, evaluar y/o corregir hábitos higiénico-alimentarios incorrectos desde el punto de vista nutricional.
- Poner al día las técnicas, estrategias y modelos de intervención higiénico-nutricional, en las patologías más relevantes, con el asesoramiento de enfermería.
- Analizar cómo establecer sistemas de trazabilidad y diferentes actuaciones ante crisis alimentarias.
- Promover el conocimiento actual sobre los sistemas de autocontrol eficaces conforme a los principios del Sistema de Análisis y Puntos de Control Críticos (APPCC).

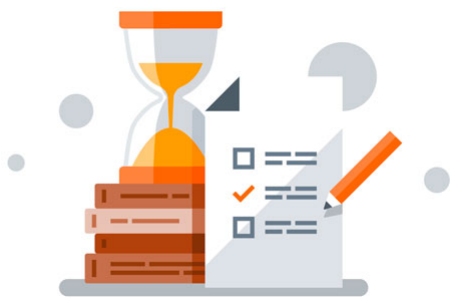
Inscribirme



Requisitos para la inscripción

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

Evaluación



La evaluación estará compuesta de **88 test** de opción alternativa (A/B/C).

El alumno debe finalizar esta formación online y hacerlo con aprovechamiento de al menos un 50% tanto de los tests planteados en el mismo, que se realizarán a través de la plataforma virtual online.

Contenidos

Módulo I: Actualización en gestión profesional de calidad, higiene y seguridad alimentaria

Tema I. Conservación de los alimentos.

- Introducción.
 - Lavado de frutas y verduras.
- Adquisición de los alimentos.
 - Normas básicas para comprobar la calidad de los alimentos.
- Transporte adecuado de los alimentos.
- Eliminación de basuras.

Tema II. Conservación de los alimentos.

- Introducción.
- Tratamientos.
 - Métodos tradicionales.
 - Métodos físicos.
 - Calor.
 - Frío.
 - Radiaciones.
 - Métodos químicos.
- Tiempos máximos recomendables de conservación de productos.

Tema III. Aditivos y sustancias tóxicas.

- Introducción.
- Aditivos.
 - Designación de los aditivos y clasificación.
 - Colorantes, conservantes y antioxidantes.
 - Estabilizantes, acidulantes y reguladores del pH.
 - Potenciadores del sabor, edulcorantes y otros.

Tema IV. Toxiinfecciones alimentarias.

- Introducción.

- Enfermedades más frecuentes producidas por el consumo de alimentos contaminados.
 - Toxiinfecciones debidas a Salmonellas.
 - Toxiinfecciones debidas a estafilococos, a Clostridium perfringens y por Bacillus cereus.
 - Intoxicación por Clostridium botulinum.
 - Otras enfermedades originadas por alimentos contaminados.

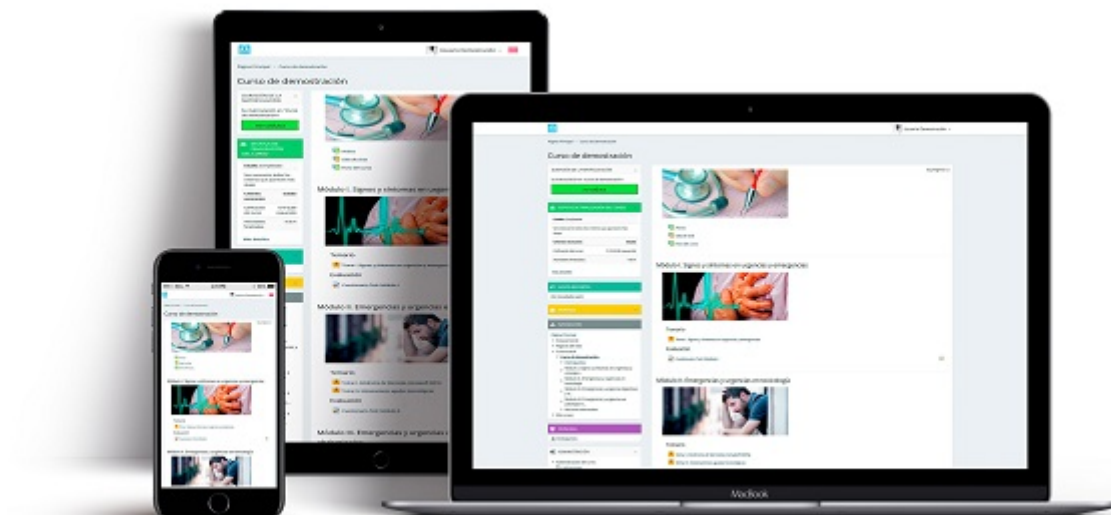
Tema V. Manipulación de alimentos.

- Introducción.
- Actitudes del manipulador.
- Higiene de la cocina y locales de trabajo.
- Utensilios y menaje.
- Preparación de los alimentos.
 - Manipulación de los alimentos crudos.
 - Cocinado de alimentos.

Tema VI. Importancia de la lectura de las etiquetas en los productos envasados.

- Introducción.
- Casos especiales.
- Etiquetado nutricional.
- Presentación de la información.

Metodología



El alumno puede acceder al contenido del programa formativo en cualquier momento. El Campus Virtual está disponible 24 x 7 todos los días de la semana. Además, La plataforma es responsive, se adapta a cualquier dispositivo móvil, tablet u ordenador. Durante todo el programa, el alumno contará con el apoyo de nuestro departamento de Tutorías. Tendrá asignado un tutor/a personal con el que podrá contactar siempre que lo necesite para resolver dudas, mediante email: (ucam@esheformacion.com), teléfono: 656 34 67 49, WhatsApp: 656 34 67 49 o desde el chat que incorpora la propia plataforma.

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

