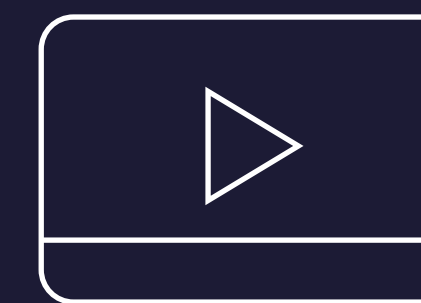


Curso de Especialización

Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

32 Horas Académicas



. Contenido

01

Objetivo

02

Plan de Estudio

03

Metodología de Enseñanza

01

. Objetivos

- Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales y utillaje de hostelería.
- Estimar las consecuencias para la salubridad de los productos y seguridad de los consumidores de la falta de higiene en los procesos y medios de producción o servicio y en los hábitos de trabajo.

Atención Personalizada



Nuestro Centro de Atención y equipo de expertos en e-learning asesorarán y atenderán tus consultas, para el buen desarrollo del proceso académico.



Duración: 32 hrs. académicas

. Plan de Estudio

02

. Unidad I

Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

. Unidad II

Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.

. Unidad III

Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.

. Unidad IV

Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.

. Unidad V

Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos. Aplicaciones.

. Unidad VI

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.

. Unidad VII

Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.

. Unidad VIII

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico o APPCC.

. Unidad IX

Guías de prácticas correctas de higiene o GPCH. Aplicaciones.

. Unidad X

Alimentación y salud.

- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

. Plan de Estudio

. Unidad XI

Personal manipulador:

- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Reglamento.
- Salud e higiene personal: Factores, medidas, materiales y aplicaciones.
- Vestimenta y equipo de trabajo autorizados.
- Gestos.
- Heridas y su protección.
- Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.



. Metodología de Enseñanza

. Virtual o E-learning

Brinda la libertad de estudiar de acuerdo a su disponibilidad horaria, rompiendo barreras de tiempo y distancia, monitoreados por un tutor virtual.

. Aula Virtual

Entorno que facilita la interacción entre los participantes y el especialista, permitiendo la enseñanza-aprendizaje, comunicación, interacción y evaluación del alumno.

El estudiante tiene la capacidad de decidir el itinerario formativo más acorde con sus intereses y podrá acceder al contenido de la plataforma virtual las 24 horas:

03

www.cadperu.com

- **Video:** Medio audiovisual que contempla el desarrollo panorámico del tema, con ejemplos que ayuden a entender lo sustancial de cada unidad.
- **Guía de Estudio:** Material que permite al participante fundamentar los contenidos de cada unidad, desarrollar las capacidades, habilidades y destrezas que propone el programa, y solucionar las actividades propuestas.
- **Recursos Complementarios:** Lecturas seleccionadas y/o material audiovisual, a fin de profundizar la comprensión y/o análisis del tema, facilitando la apropiación del contenido y los referentes bibliográficos que complementan la capacitación y enriquecen el conocimiento.
- **Foro:** Entorno de conversación que permite el intercambio de conocimientos y opiniones con la comunidad de estudiantes, desarrollando el pensamiento crítico por medio del diálogo argumentativo y pragmático.
- **Evaluación:** Test que desarrolla el participante al finalizar el curso, permitiéndole evaluar su proceso de aprendizaje.





22 años

Comprometidos con el
Desarrollo Profesional

www.cadperu.com