



**Oliver Rodés**  
www.oliver-rodés.com



FORMACIÓN ON LINE

# Industria Alimentaria. Higiene y Manipulación

Teórico. (5 h)

PROFESORES RESPONSABLES DEL CURSO

**Marta Pedemonte**  
**Boris De la fuente**

CONSULTOR / COORDINADOR

**Alba Ramírez**

## ÍNDICE

### 01/ Descripción

### 02/ Objetivos y competencias

### 03/ Contenidos

### 04/ Recursos

### 05/ Metodología

### 06/ Evaluación

## 01/ Descripción

El presente curso de formación va dirigido al personal que desempeñe labores que impliquen el contacto con el alimento.

Dar a conocer los requisitos legales vigentes, formar a los manipuladores de alimentos en las prácticas correctas de higiene alimentaria.

El curso facilitará el conocimiento relativo a los principios del APPCC que permita a las personas implicadas actuar de acuerdo con el sistema de gestión de Seguridad Alimentaria de su organización.

Puedes ampliar este curso con los cursos de:

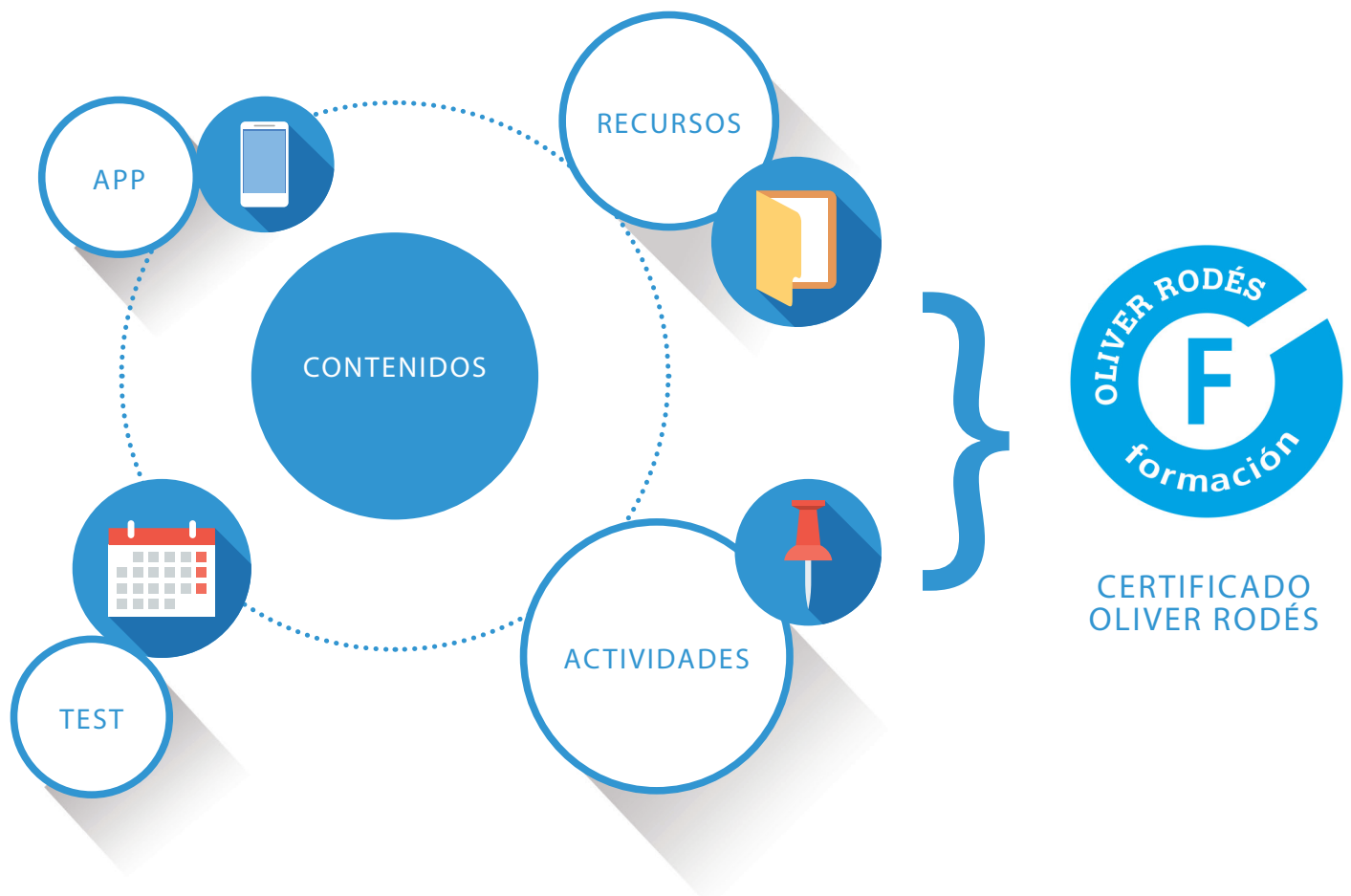
- > Alérgenos (10h)
- > Food Defense (10h)
- > Restauración (5h)

02/

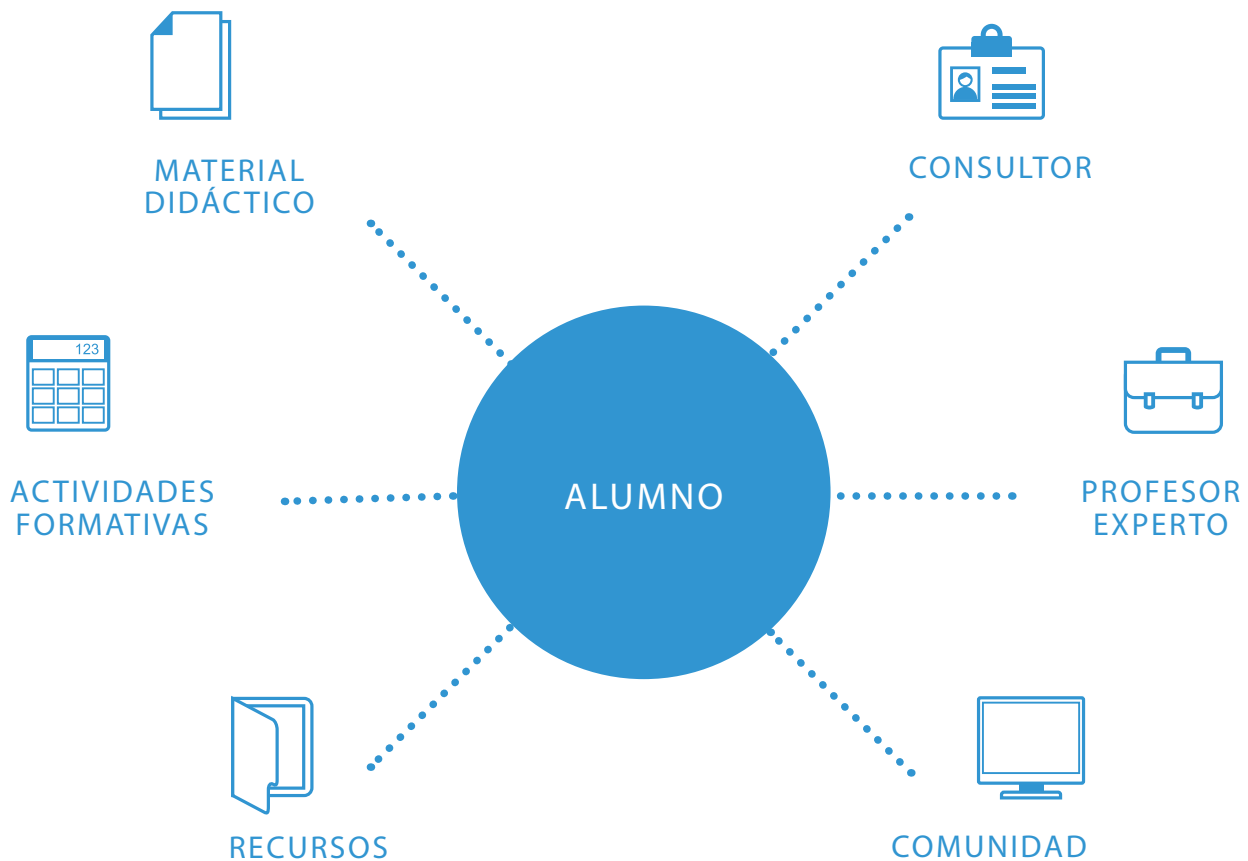
# Objetivos y competencias

Los objetivos de este curso son:

- > CONOCER LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL
  - > IDENTIFICAR LAS CAUSAS DE LA INTOXICACIÓN ALIMENTARIA Y SU PREVENCIÓN
  - > ASEGURAR EL CORRECTO USO DE LOS UTENSÍLIOS
  - > CONOCER LA LEGISLACIÓN Y SABER APLICARLA EN CADA CASO.
- > CONOCER LAS NORMAS DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS
  - > CONOCER LAS RESPONSABILIDADES LEGALES
  - > ENTENDER LOS PLANES Y EL CONTROL DE LOS PUNTOS CRÍTICOS (APCC)



# Metodología



## 01. MATERIAL DIDÁCTICO

Los contenidos teóricos del curso se presentan en un formato adaptado a la formación on line, con interacción con el usuario y casos prácticos que ilustran los conceptos.

## 02. RECURSOS

Los recursos son documentación extra que el alumno puede consultar con el fin de complementar la información que en el curso se le expone.

## 03. PROFESOR ESPECIALIZADO

Los profesores hacen un seguimiento del curso y responden a todas aquellas preguntas técnicas que se realizan sobre el material y los recursos.

## 04. CONSULTOR

El consultor acompaña al alumno durante su aprendizaje para ayudarle en las tareas a realizar y hace el seguimiento de las actividades y fechas clave a tener en cuenta.

## 05. ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades forman parte de la evaluación y ayudan a los alumnos a comprender y poner en práctica la teoría aplicada.

## 06. COMUNIDAD

Mediante nuestro campus, se puede acceder a la comunidad de alumnos que realizan cursos especializados en este sector y ampliar tu red profesional.

## 04/

# Contenidos

El curso consta de los siguientes apartados:

### Módulo 01 Introducción

DEFINICIONES

¿EN QUÉ SE BASA LA HIGIENE ALIMENTARIA?

ALIMENTOS Y SALUD

PERJUICIOS DE MALAS PRÁCTICAS

OBJETIVO DE LA CORRECTA MPA

CONTAMINACIÓN

INTOXICACIÓN ALIMENTARIA

EFFECTOS DE LOS ALIMENTOS DETERIORADOS

PREVENCIÓN

CONSERVACIÓN

ALMACENAMIENTO

PERSONAL

### Módulo 02 Higiene alimentaria

LA CADENA ALIMENTARIA

INSTALACIONES Y MAQUINARIA

PERSONAL MANIPULADOR

ACTITUDES Y HÁBITOS DE LAS PERSONAS

### Módulo 03 Prerrequisitos

APCC

AUTOCONTROL

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CONTROL DE AGUA DE CONSUMO HUMANO

PLAN DE CONTROL DE PLAGAS

PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES

PLAN DE FORMACIÓN

PLAN DE TRAZABILIDAD Y ETIQUETADO

### Módulo 04 Legislación

REGLAMENTO (CE) NUM. 852/2004

REAL DECRETO 109/2010



05/

# Recursos

El curso consta de los siguientes materiales anexos:

.....

## Módulo 01

### Introducción

CONTENIDO ON LINE Y DESCARGABLE EN PDF  
ACCESO A LOS CONTENIDOS EN FORMATO APP  
CASO REAL: ALCOHOL ADULTERADO, INDIA  
CASO REAL: HOSPITAL MATERNIDAD, BARCELONA  
CASO REAL: MINAMATA, JAPÓN  
MULTIPLICACIÓN DE LAS BACTERIAS  
REGLAMENTO (CE) NUM. 852/2004  
REAL DECRETO 109/2010

.....

## Módulo 02

### Higiene alimentaria

CONTENIDO ON LINE Y DESCARGABLE EN PDF  
ACCESO A LOS CONTENIDOS EN FORMATO APP  
GUÍA BLANCA SEGURIDAD ALIMENTARIA  
REGLAMENTO (CE) NUM. 852/2004  
REAL DECRETO 109/2010  
REQUISITOS DE LOS LOCALES

.....

Foro y tablero  
Ayuda  
Servicio técnico

.....

## Módulo 03

### Prerrequisitos

CONTENIDO ON LINE Y DESCARGABLE EN PDF  
ACCESO A LOS CONTENIDOS EN FORMATO APP  
CASO REAL: INTOXICACIÓN EN LA ASAMBLEA, MADRID  
CASO REAL: GRANO CONTAMINADO, IRAK  
EL AUTOCONTROL EN LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS  
EJEMPLOS DE LOS DOCUMENTOS Y REGISTROS DE UN PLAN APPCC  
GUÍA PARA EL DISEÑO Y LA APLICACIÓN DE PLANES DE PRERREQUISITOS  
GUÍA PARA EL DISEÑO Y LA APLICACIÓN DE UN SISTEMA APPCC  
EL CONTROL DE LA LECHE EN CATALUÑA 2007/2008

.....

## Módulo 04

### Legislación

CONTENIDO ON LINE Y DESCARGABLE EN PDF  
ACCESO A LOS CONTENIDOS EN FORMATO APP  
REGLAMENTO (CE) NUM. 852/2004  
REAL DECRETO 109/2010

GUÍAS DE PRÁCTICAS DE HIGIENE CORRECTAS PARA:

- CERDOS
- EXPLOTACIONES CUNÍCULAS
- EXPLOTACIONES DE GANADO OVINO
- LÁCTEOS
- LECHE
- OLIVAS
- SECTOR VITIVINÍCOLA
- PESCADO
- POLLOS
- OTROS

.....

Plan Docente  
Material Didáctico  
Recursos y anexos

.....

Comunidad  
Profesores expertos  
Consultores

06/

## Evaluación

Este curso solo se puede superar mediante una evaluación continua asíncrona.

Para lograr la certificación, el alumno debe realizar todas las actividades detalladas a continuación:

>01

COMPLETAR LOS 4 MÓDULOS DE CONCEPTOS TEÓRICOS.

>02

REALIZAR LOS 4 TEST AUTO EVALUATIVOS Y SUPERARLOS CON ÉXITO.

La nota se calculará mediante la siguiente fórmula:

4 módulos de conceptos teóricos > 20%

Donde se realiza la media de las notas los test auto evaluativos con los siguientes valores:

4 test auto evaluativos > 80%

M/01	20%
M/02	20%
M/03	20%
M/04	20%

## HORAS DE DEDICACIÓN

El curso se debe realizar a lo largo de 1 semana desde la fecha de la matrícula. El alumno tendrá acceso hasta 3 meses después de la finalización del curso.

- > Teoría: 3 horas
- > 4 Test autoevaluación: 2 horas

## FECHAS CLAVE

NOTA	10 días laborables después de la finalización del curso
ENTREGA DIPLOMA	3 días laborables después de la publicación de la nota