

PROGRAMA ACADÉMICO

CURSO SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Organizan	: Centro para la Participación y el Desarrollo Humano Sostenible (CEPAD) y Fondo Extremeño Local de Cooperación al Desarrollo (FELCODE)
Apoyan	: Diputaciones de Cáceres y Badajoz.
Certifica	: Universidad Evangélica Boliviana
Inversión en tiempo	: 32 horas reloj
Inicio del curso	: 5 de abril de 2021
Fin del Curso	: 9 de junio de 2021
Costo del Curso	: Gratuito
Coordinación General	: Rubens Barbery Knautd
Docente	: Álvaro Manuel Cardizales Castro

El curso online **Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos**, busca dotar de herramientas y conceptos básicos sobre: Limpieza y desinfección de utillaje; equipos e instalaciones; Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos; Aplicación de sistemas de autocontrol; Utilización eficiente de los recursos; Recogida selectiva de residuos.

OBJETIVO DEL CURSO

- Fortalecer las capacidades en materia de seguridad e higiene alimentaria y protocolos asociados a las buenas prácticas en cuanto a la higiene personal, la manipulación de alimentos, la limpieza y desinfección de instalaciones, el control de alérgenos y la gestión de los recursos.

DIRIGIDO A

Personas en trabajos activos en establecimientos gastronómicos que deseen conocer al detalle los temas abordados en el curso.

RESUMEN TEMÁTICO DE LOS MÓDULOS**1. SEMANA 1: Familiarización con la plataforma de aprendizaje.**

Lunes 5 de abril – domingo 11 de abril

Sesión de zoom con el especialista informático: miércoles 7 de abril a horas 17:00 Hrs. (hora de Bolivia).

- Tiempo en que el/la alumno/a dispondrá para poder familiarizarse con la plataforma de aprendizaje y realizar todas las consultas respecto a su uso.

2. MODULO 1: Introducción a la higiene alimentaria.

Lunes 12 – domingo 18 de abril

Sesión de zoom con el docente: miércoles 14 de abril a las 17:00 Hrs. (hora de Bolivia)

- Buenas prácticas de higiene alimentaria.
- Peligros asociados al consumo de alimentos.
- Sistemas de Autocontrol

3. MODULO 2: Contaminación de los alimentos.

Lunes 19 – domingo 25 de abril

Sesión de zoom: miércoles 21 de abril a las 17:00 Hrs. (hora de Bolivia).

- Contaminación por agentes físicos
- Contaminación por agentes químicos.
- Contaminación por agentes biológicos.
- Factores que favorecen el desarrollo de microorganismos.

4. MODULO 3: Mantenimiento de buenas prácticas de higiene personal.

Lunes 26 de abril – domingo 2 de mayo

Sesión de zoom: miércoles 28 de abril a las 17:00 Hrs. (hora de Bolivia).

- Manipuladoras y manipuladores de alimentos.
- La higiene personal.

5. MODULO 4: Buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

Lunes 3 – domingo 9 de mayo

Sesión de zoom: miércoles 5 de mayo a las 17:00 Hrs. (hora de Bolivia).

- Recepción de materias primas.
- Almacenamiento
- Buenas prácticas en el procesado de los alimentos.

6. MODULO 5: Buenas prácticas en la limpieza y desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios.

Lunes 10 – domingo 16 de mayo

Sesión de zoom: miércoles 12 de mayo a las 17:00 Hrs. (hora de Bolivia).

- El Plan de limpieza y desinfección.
- Mantenimiento de instalaciones, maquinaria y utensilios.
- El Plan de control de plagas.

ORANIZAN:



Apoya y Certifica:



7. MODULO 6: Buenas prácticas en el control de alérgenos y otras sustancias que provocan intolerancias.

Lunes 17 – domingo 23 de mayo

Sesión de zoom: miércoles 19 de mayo a las 17:00 Hrs. (hora de Bolivia).

- Alergias alimentarias.
- Intolerancias alimentarias.
- Plan de control de alérgenos

8. MODULO 7: Aplicación de sistemas de autocontrol.

Lunes 24 – domingo 30 de mayo

Sesión de zoom: miércoles 26 de mayo a las 17:00 Hrs. (hora de Bolivia).

- Metodología APPCC
- Aspectos generales
- La marcha hacia adelante en la producción culinaria.
- Prerrequisitos APPCC
- Los registros
- Plan APPCC

9. MODULO 8: Buenas prácticas en la gestión de recursos

Lunes 31 de mayo – domingo 6 de junio

Sesión de zoom: miércoles 2 de junio a las 17:00 Hrs. (hora de Bolivia).

- Uso eficiente de los recursos. 3R.
- Reducción en el consumo de electricidad, agua, materias primas, almacenamiento, procesado y limpieza.
- Mantenimiento de maquinaria. Renovación.

10. Repaso y evaluación final

Lunes 7 – miércoles 9 de junio

- Tiempo que dispondrá el/la alumno/a para repasar lo aprendido en el curso y para realizar la evaluación final del curso que deberá aprobar al menos con el 51% de las preguntas correctas para recibir la certificación académica.

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE ONLINE**ESTRUCTURA DEL CURSO**

- ✓ El curso se realizará 100% online en la plataforma de formación online de CEPAD:
www.escuelasmoooc.com

- ✓ El curso se dividirá en 8 módulos, cada uno con un tema específico. Cada módulo tendrá una semana de duración.
- ✓ Cada módulo contará con una sesión virtual vía zoom con el docente que se desarrollará sujeto a un calendario académico predefinido (puede haber algunas modificaciones por imprevistos que surjan durante la ejecución del curso).
- ✓ Cada módulo se abrirá de forma correlativa inmediatamente después de finalizado el módulo anterior.
- ✓ Se espera que el/la alumno/a entre a cada módulo y estudie la información disponible antes de la sesión final con cada docente.
- ✓ Se dispondrá de una semana previa al inicio del primer módulo del curso donde el/la alumno/a podrá familiarizarse con la plataforma y la app de aprendizaje.
- ✓ Al finalizar el curso se dispondrá de un tiempo adicional para que el/la alumno/a pueda repasar los conceptos aprendidos y realice la evaluación final del curso que le habilita para obtener la certificación académica.

HERRAMIENTAS DE APRENDIZAJE DISPONIBLES:

El(la) alumno(a), al inscribirse en el curso, contará con una serie de herramientas que permiten un aprendizaje dinámico y a su propio ritmo. Estas herramientas son:

- ✓ Una aplicación móvil (APP) de aprendizaje descargable para los sistemas operativos Android e IOS mediante el cual podrá acceder a todos los materiales del curso y que se actualiza automáticamente con la plataforma de formación. Descarguela directamente desde Play Store o Apple Store.
- ✓ Interacción con el/la docente de cada módulo a través de una videoconferencia vía zoom programada como parte del calendario académico.
- ✓ La conferencia con el docente será transmitida al vivo vía Facebook, por lo que estará disponible de forma permanente para el alumno/a que desee volver a verla las veces que quiera. El video podrá encontrarse también dentro del módulo correspondiente dentro de la plataforma de formación.
- ✓ Textos principales elaborados y diseñados por el docente específicamente para cada módulo.
- ✓ Videos principales en formato de infografía producidos específicamente para cada módulo.
- ✓ Podcasts descargable del video principal de cada módulo.
- ✓ Enlaces a textos complementarios sugeridos y disponibles online sobre los temas que se abordan en cada módulo.
- ✓ Enlaces a videos complementarios sugeridos y disponibles online sobre los temas que se abordan en cada módulo.
- ✓ Formularios de auto evaluación que permiten al alumno al final de cada módulo tener una medida cuantitativa de su aprovechamiento académico sobre los temas avanzados.

ORGANIZAN:



Apoya y Certifica:



- ✓ Interacción con otros participantes a través de espacios virtuales propios de la plataforma.
- ✓ Videos tutoriales y guías para el uso y aprovechamiento de la plataforma online.
- ✓ Apoyo y asesoramiento permanente para el uso adecuado de la plataforma de formación online.

MODALIDAD ONLINE:

Se espera que el alumno invierta un mínimo de **32 horas reloj** en su aprendizaje durante el periodo de duración del curso que estará abierto desde el **5 de abril al 9 de junio de 2021**, tiempo en que el alumno puede acceder a la plataforma y App de formación del Curso.

Cada módulo del curso estará abierto de forma progresiva según el calendario académico. Ésta característica permite que el alumno pueda aprender a su propio ritmo, pero de forma ordenada y sistematizada.

Favor leer el Reglamento Interno para conocer todos los detalles del curso.

¿CÓMO INSCRIBIRSE?

1. La persona interesada primero debe crear una cuenta de usuario en la Plataforma de Formación de CEPAD: www.escuelasmooc.com.
2. Una vez creada su cuenta de usuario debe postular al curso “**Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos**” llenando el formulario de inscripción en la siguiente dirección: <https://forms.gle/hfz5pAw1sUcgUgcV5>.
3. Debe esperar la verificación del cumplimiento de los requisitos exigidos por la organización del curso. En caso de ser aceptado, recibirá al correo con el que creó su cuenta de usuario en la plataforma escuelasmooc.com (favor recuerde revisar su carpeta de spam).
4. El alumno/a recién podrá acceder a la información del primer módulo del curso en la fecha señalada de inicio del curso.
5. Cupos Limitados.
6. Mayor información técnica sobre como inscribirse a ayuda@escuelasmooc.com

CERTIFICADO ACADÉMICO

Además de recibir una formación gratuita de primer nivel, se pone a disposición lo siguiente:

1. Posibilidad de certificado académico formal que será firmado por parte de la Universidad Evangélica Boliviana (UEB), el Centro para la Participación y el Desarrollo Humano Sostenible (CEPAD) y el Fondo Extremeño Local de Cooperación al Desarrollo (FELCODE) de España.

Para poder contar con el certificado del curso, los requisitos que el alumnado debe cumplir (detallados también en el reglamento del curso) son:

- Asistir al menos a 5 de las 8 sesiones de clases virtuales (zoom) que serán impartidas durante todo el curso por el docente.
- Aprobar la evaluación final del curso con una nota superior al 50%.

MÁS INFORMACIÓN

- Web: www.escuelasmoooc.com
- Persona de contacto para consultas académicas sobre el curso (módulos, calendario académico, reglamento, etc.): Ana Galarza, anag2486@gmail.com.
- Persona de contacto para ayuda informática (dificultades con la inscripción en la plataforma, uso de la App, etc.): ayuda@escuelasmoooc.com