



SERCA
INSTITUTO
DE ALTOS ESTUDIOS
ESPECIALIZADOS

CURSO ONLINE EN
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
EN CENTROS SOCIOSANITARIOS PARA EL
TCAE



FORMACIÓN PERMANENTE



WWW.INSTITUTOSERCA.COM



Acerca de **Instituto Serca**

Instituto Serca es un centro especializado en Formación de Postgrado: Másteres, Dobles Títulos de Máster, Especialistas y Expertos Universitarios, así como Cursos Homologados por Universidades. Se caracteriza por no centrarse en la formación de expedientes, sino de personas, cuyo aprendizaje dará sentido a su experiencia.

Los Másteres, Especialistas, Expertos Universitarios y Cursos que impartimos desde Instituto SERCA, cuentan con todas las garantías y exigencias de calidad, lo que hace posible que la titulación obtenida por nuestros alumnos/as sean Títulos expedidos por prestigiosas universidades.



Metodología de **Estudio**

- ✓ **Campus Virtual Avanzado:** Experiencia de estudio individualizada, intuitiva e interactiva.
- ✓ **Tutorización Permanente:** Nuestro equipo docente estará a disposición del alumnado desde su matriculación hasta la finalización de todo el proceso formativo.
- ✓ **Clases en vídeo y en audio:** Cada programa formativo dispone de clases en vídeo y audios específicos por materia, para reforzar el contenido teórico.
- ✓ **Metodología E-Learning:** Modalidad 100% online adaptada a las necesidades del alumnado.
- ✓ **Evaluación:** Planteamiento de casos y actividades dirigidas a la valoración competencial del programa formativo.
- ✓ **Profesorado Especializado:** Contamos con un claustro de profesores especializado que realizará un seguimiento personalizado del aprendizaje.
- ✓ **Biblioteca Digital:** A través de nuestra innovadora plataforma digital, el alumnado podrá acceder a un amplio catálogo de libros, revistas, obras de investigación y tesis doctorales.
- ✓ **Descarga automática de certificados y actualización de notas permanente.**
- ✓ **Notificaciones en tiempo real sobre el estado y evolución del estudio.**





Campus **Virtual**

- ✓ Clases en vídeo de cada materia
- ✓ Tutorías de seguimiento en directo mensuales
- ✓ Herramientas de interacción y seguimiento: tutorización permanente, foro, emails, etc.
- ✓ Consulta directa del expediente académico
- ✓ Descarga de certificados
- ✓ ¡Y mucho más!...

Presentación del Programa

Especialízate con el **Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos en Centros Sociosanitarios para el TCAE** de Instituto Serca, diseñado para dotar a los Técnicos en Cuidados Auxiliares de Enfermería de los conocimientos imprescindibles en seguridad alimentaria dentro de entornos de atención a personas vulnerables.

A lo largo de nuestro programa, abordarás desde los fundamentos de la seguridad alimentaria y la microbiología aplicada hasta la gestión de alérgenos, la contaminación cruzada y la correcta higiene personal del manipulador. Además, profundizarás en la recepción, almacenamiento y conservación de alimentos, las técnicas de elaboración y distribución segura, así como en la alimentación adaptada y las dietas de textura modificada para usuarios con disfagia u otras necesidades específicas.

También trabajarás la implantación del sistema APPCC, los planes de limpieza y control de plagas, y los protocolos de actuación ante incidencias alimentarias. Esta formación online te permitirá estudiar a tu ritmo y reforzar tu perfil profesional, garantizando una práctica asistencial más segura y de mayor calidad en cualquier centro sociosanitario.



Duración: 150 horas



Créditos: 6 Créditos ECTS



Metodología: Online



Matriculación: Permanente

Programa Académico

- ✓ Comprender los fundamentos de la seguridad alimentaria, identificando su relevancia en centros sociosanitarios.
- ✓ Conocer el marco normativo vigente, diferenciando la legislación europea, nacional y autonómica aplicable.
- ✓ Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos, describiendo sus mecanismos de contaminación alimentaria.
- ✓ Dominar los hábitos de higiene personal del manipulador, aplicando técnicas correctas de lavado de manos.
- ✓ Aplicar los procedimientos de recepción, almacenamiento y elaboración segura, garantizando la inocuidad alimentaria.
- ✓ Conocer los sistemas de distribución y dietas especiales, adaptando la alimentación a cada usuario.
- ✓ Desarrollar competencias en limpieza, desinfección y sistema APPCC, cumplimentando los registros requeridos.
- ✓ Implementar protocolos de actuación del TCAE, gestionando incidencias y contribuyendo a la mejora continua.



1: FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SU RELEVANCIA EN EL ÁMBITO SOCIOSANITARIO

- 1.1. Concepto de seguridad alimentaria y su evolución en el contexto sanitario contemporáneo
- 1.2. Diferenciación entre higiene alimentaria, seguridad alimentaria e inocuidad de los alimentos
- 1.3. Importancia de la manipulación segura de alimentos en centros sociosanitarios
- 1.4. El papel del Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería en la cadena alimentaria institucional
- 1.5. La cultura de la seguridad alimentaria como eje transversal de la atención sociosanitaria
- 1.6. Principales organismos nacionales e internacionales garantes de la seguridad alimentaria

2: MARCO NORMATIVO Y LEGISLACIÓN APLICABLE A LA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN CENTROS SOCIOSANITARIOS

- 2.1. Estructura del ordenamiento jurídico en materia de seguridad alimentaria
- 2.2. Normativa europea de referencia en higiene alimentaria
- 2.3. Legislación nacional aplicable a la manipulación de alimentos
- 2.4. Regulación autonómica y normativa específica de centros sociosanitarios
- 2.5. Responsabilidades legales del manipulador de alimentos en el ejercicio profesional
- 2.6. Derechos de los usuarios en relación con la alimentación recibida en centros sociosanitarios



3: PELIGROS BIOLÓGICOS ASOCIADOS A LOS ALIMENTOS: MICROBIOLOGÍA APLICADA A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 3.1. Conceptos fundamentales de microbiología alimentaria para el profesional socio sanitario
- 3.2. Principales bacterias patógenas transmitidas por alimentos en el medio socio sanitario
- 3.3. Virus, parásitos y hongos de transmisión alimentaria
- 3.4. Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA): clasificación, sintomatología y epidemiología
- 3.5. Mecanismos de contaminación biológica y vías de transmisión en centros socio sanitarios
- 3.6. Medidas preventivas generales frente a los peligros biológicos en la manipulación de alimentos

4: PELIGROS QUÍMICOS, FÍSICOS Y CONTAMINACIÓN CRUZADA EN EL ENTORNO ALIMENTARIO SOCIO SANITARIO

- 4.1. Peligros químicos presentes en los alimentos y en el entorno de manipulación
- 4.2. Peligros físicos: identificación y prevención en las áreas de alimentación
- 4.3. La contaminación cruzada como riesgo crítico en centros socio sanitarios
- 4.4. Alérgenos alimentarios: gestión del riesgo en la alimentación colectiva socio sanitaria
- 4.5. Intolerancias alimentarias más prevalentes en la población socio sanitaria



5: HIGIENE PERSONAL, HÁBITOS HIGIÉNICOS Y SALUD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN CENTROS SOCIO SANITARIOS

- 5.1. Fundamentos de la higiene personal del manipulador de alimentos
- 5.2. Técnica correcta de lavado y desinfección de manos en el contexto alimentario
- 5.3. Indumentaria de trabajo y equipos de protección individual en zonas de alimentación
- 5.4. Hábitos correctos e incorrectos durante la manipulación de alimentos
- 5.5. Estado de salud del manipulador y su repercusión en la seguridad alimentaria
- 5.6. Formación continua del TCAE como garantía de buenas prácticas en manipulación de alimentos

6: RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN CENTROS SOCIO SANITARIOS

- 6.1. Control higiénico-sanitario en la recepción de materias primas y productos alimentarios
- 6.2. Principios generales del almacenamiento seguro de alimentos
- 6.3. Métodos de conservación de alimentos aplicados en la restauración colectiva sociosanitaria
- 6.4. Mantenimiento de la cadena de frío como factor crítico de seguridad alimentaria
- 6.5. Trazabilidad alimentaria en el centro sociosanitario: del proveedor al usuario



7: PREPARACIÓN, ELABORACIÓN Y TRANSFORMACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS EN EL ENTORNO SOCIOSANITARIO

- 7.1. Diseño y organización funcional de las zonas de preparación de alimentos
- 7.2. Operaciones previas a la elaboración: descongelación, lavado y desinfección de materias primas
- 7.3. Técnicas culinarias y control de la relación tiempo-temperatura durante la elaboración
- 7.4. Prevención de la contaminación cruzada durante las fases de elaboración
- 7.5. Elaboraciones especiales para usuarios con necesidades dietéticas específicas
- 7.6. Registro y documentación de los procesos de elaboración en el marco del autocontrol

8: DISTRIBUCIÓN, SERVICIO Y ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS A LOS USUARIOS DEL CENTRO SOCIOSANITARIO

- 8.1. Sistemas de distribución de alimentos en centros sociosanitarios
- 8.2. Mantenimiento de las condiciones de temperatura durante el transporte y la distribución
- 8.3. El servicio de comidas en el comedor y en las habitaciones del centro sociosanitario
- 8.4. Rol del TCAE en la administración de la alimentación oral a usuarios dependientes
- 8.5. Gestión de la muestra testigo como requisito normativo
- 8.6. Gestión higiénica de los restos de comida y retirada del servicio



9: ALIMENTACIÓN ADAPTADA Y GESTIÓN DE DIETAS ESPECIALES EN EL ENTORNO SOCIOSANITARIO

- 9.1. Necesidades nutricionales específicas de la población atendida en centros sociosanitarios
- 9.2. Tipos de dietas hospitalarias y terapéuticas más frecuentes en el medio sociosanitario
- 9.3. Dietas de textura modificada: indicaciones, clasificación y preparación segura
- 9.4. La disfagia como condición prevalente en centros sociosanitarios: implicaciones para la alimentación
- 9.5. Coordinación interprofesional en la planificación y ejecución del plan dietético del usuario
- 9.6. Suplementos nutricionales orales: tipos, indicaciones y administración por el TCAE

10: LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS EN LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS ALIMENTARIOS DEL CENTRO SOCIOSANITARIO

- 10.1. Fundamentos de la limpieza y la desinfección en las áreas de alimentación
- 10.2. Plan de limpieza y desinfección (Plan L+D) del servicio de alimentación
- 10.3. Verificación de la eficacia de la limpieza y la desinfección
- 10.4. Plan de desinsectación y desratización (Plan D+D): control integrado de plagas
- 10.5. Gestión higiénica de residuos generados en el servicio de alimentación
- 10.6. Mantenimiento higiénico de instalaciones y equipos: abastecimiento de agua y ventilación



11: SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC) APLICADO A CENTROS SOCIOSANITARIOS

- 11.1. Origen, fundamentos y marco conceptual del sistema APPCC
- 11.2. Planes generales de higiene como prerrequisitos del sistema APPCC
- 11.3. Los siete principios del sistema APPCC y su aplicación práctica en el centro sociosanitario
- 11.4. Implantación del sistema APPCC en el servicio de alimentación del centro sociosanitario
- 11.5. Papel del TCAE en el cumplimiento y la vigilancia del sistema APPCC

12: PROTOCOLOS DE ACTUACIÓN DEL TCAE, GESTIÓN DE INCIDENCIAS Y MEJORA CONTINUA EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL CENTRO SOCIOSANITARIO

- 12.1. Protocolos específicos del TCAE en las distintas etapas de la cadena alimentaria institucional
- 12.2. Gestión de incidencias y no conformidades relacionadas con la seguridad alimentaria
- 12.3. Sistemas de registro y documentación a cargo del TCAE en materia de higiene alimentaria
- 12.4. Auditorías internas e inspecciones oficiales: preparación y colaboración del TCAE
- 12.5. La mejora continua como principio rector de la seguridad alimentaria en el centro sociosanitario
- 12.6. Ética profesional y compromiso del TCAE con la seguridad y el bienestar nutricional de los usuarios



Titulación y Certificaciones



El alumno/a recibirá un **Certificado universitario** emitido por la **Universidad EUNEIZ**.



Descarga de certificados expedidos por Instituto Serca desde la Secretaría Virtual de nuestro Campus.



Proceso de **Matriculación**



Formalización de la matrícula:

- Completar y enviar el formulario de matriculación. Tras recibirlo, automáticamente le enviaremos sus claves de acceso a pagos/facturas.
- Una vez abonado el importe completo del Programa Formativo, el alumno/a recibirá los accesos al Campus Virtual y podrá iniciar su estudio.

Matricúlate

Más información





Métodos y facilidad de Pagos

- ✓ **Facilidad de pago:** Opciones de pago fraccionado sin intereses.
- ✓ **Seguridad:** Plataforma de pago online segura y encriptada.
- ✓ **Flexibilidad:** Varias opciones de pago como tarjeta de crédito, débito, transferencia bancaria y PayPal.
- ✓ **Descuentos:** Ofrecemos descuentos directos aplicados automáticamente al realizar la matrícula en nuestra web.
- ✓ **Simplicidad:** Proceso de pago simple e intuitivo en pocos pasos.
- ✓ **Facturación:** Descarga de facturas en el área de pagos.

¿Por qué elegir **Instituto Serca**?



Calidad en la enseñanza

Miles de alumnos/as de todo el mundo avalan nuestra **calidad** y nuestros **sistemas de enseñanza**, haciendo con Instituto Serca su especialización profesional.



Contenidos actualizados

Permanente actualización y mejora de contenidos. Instituto Serca está afiliado a las más prestigiosas instituciones de los ámbitos de **psicología, sanidad y educación**, para estar actualizados en las últimas innovaciones científicas y didácticas.



Profesionales de primer nivel

Nuestros programas formativos están diseñados por **profesionales de primer nivel** con amplia experiencia y siempre orientados al éxito profesional del alumnado.

¿Por qué elegir **Instituto Serca**?



A tu ritmo

Nos adaptamos al **ritmo de aprendizaje** de cada alumno/a. Nuestra metodología permite adaptarnos a las necesidades formativas individuales, garantizando así nuestra atención individualizada.



Tutorización

En Instituto Serca los alumnos/as disponen de un **tutor/a** a su disposición desde el momento de su matriculación, siendo prioritaria la resolución de dudas en el mínimo plazo.



Clases en vídeo

Clases en vídeo por materia para reforzar el contenido teórico. Además dispondrá de manera sistemática de un webinar de resolución de dudas.



SERCA

INSTITUTO
DE ALTOS ESTUDIOS
ESPECIALIZADOS



¿Necesita más **información?**

 www.institutoserca.com

 info@institutoserca.com

 +34 958 372 363 / 660 880 416

