

INFORMATIVO ACADÉMICO

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
INSTITUTO DE CONTROL Y CERTIFICACIONES DE LA
CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

CURSO – TALLER
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LA TRANSMISIÓN DE
ENFERMEDADES DE SALUD PÚBLICA

Lima - Perú

2014

CURSO – TALLER DE MANIPULACION DE ALIMENTOS Y LA TRANSMISION DE ENFERMEDADES DE SALUD PÚBLICA

El curso taller de Manipulación de Alimentos y transmisión de enfermedades de salud pública tiene una duración de 16 horas contempla conceptos sobre:

- Clasificación de los microorganismos
- Microorganismos relacionados a los alimentos según su composición
- Factores ambientales que determinan el tiempo de vida de un alimento
- Buenas prácticas en la manipulación de los alimentos
- Buenas prácticas en el almacenamiento de los alimentos
- Principales bacterias en los alimentos
- Principales virus en los alimentos
- Principales micotoxinas en los alimentos
- Principales parásitos en los alimentos
- Principales insectos en los alimentos
- Legislación Nacional (DIGESA – SENASA – ITP)
- Control de Plagas en la Industria Alimentaria (Taller)

1.5 Programa Curricular

1.5.1 Estructura de Contenidos

ASIGNATURA	MODULOS	N° HORAS
Clasificación de los microorganismos	I	2
Microorganismos relacionados a los alimentos según su composición		
Factores ambientales que determinan el tiempo de vida de un alimento		
Principales bacterias en los alimentos	II	4
Principales virus en los alimentos		
Principales micotoxinas en los alimentos		
Principales parásitos en los alimentos		
Principales insectos en los alimentos	III	4
Buenas prácticas en la manipulación de los alimentos		
Buenas prácticas en el almacenamiento de los alimentos	IV	2
Legislación Nacional (DIGESA – SENASA – ITP)		
Control de Plagas en la Industria Alimentaria y Taller	V	4

1.5.2 Duración

Los doce (12) asignaturas propuestas en módulos se dictarán los días sábados y domingos. Presenta un total de **16 horas lectivas presenciales**.

Asignatura	Modulo	Número de horas
1. Clasificación de los microorganismos	I	2
2. Microorganismos relacionados a los alimentos según su composición		
3. Factores ambientales que determinan el tiempo de vida de un alimento		
4. Principales bacterias en los alimentos	II	4
5. Principales virus en los alimentos		
6. Principales micotoxinas en los alimentos		
7. Principales parásitos en los alimentos		
8. Principales insectos en los alimentos	III	4
9. Buenas prácticas en la manipulación de los alimentos		
10. Buenas prácticas en el almacenamiento de los alimentos	IV	2
11. Legislación Nacional	V	4
12. Control de Plagas en la Industria Alimentaria y Taller		
Total de Horas		16

1.5.3 Modalidad Educativa

Presencial.

1.5.4 Metodología.

Las asignaturas son prácticos, con apoyo de audiovisuales, talleres, dinámica de grupos, con realización de prácticas de laboratorio.

1.5.5 Evaluación

La evaluación es permanente.

La nota aprobatoria en cada curso es de trece (13).

1.8 El Diploma

Los diplomas y certificado de notas son entregados por el INSTITUTO DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA (ICCCIA-URP), al término de la Gestión Administrativa, concluido satisfactoriamente los estudios respectivos.

2.1.3 Asignaturas y Plana Docente

Asignatura	Docente	Modulo	Número de horas
1. Clasificación de los microorganismos	Miguel Ángel Purizaca	I	2
2. Microorganismos relacionados a los alimentos según su composición			
3. Factores ambientales que determinan el tiempo de vida de un alimento			
4. Principales bacterias en los alimentos	Miguel Ángel Purizaca	II	4
5. Principales virus en los alimentos			
6. Principales micotoxinas en los alimentos			
7. Principales parásitos en los alimentos			
8. Principales insectos en los alimentos			
9. Buenas prácticas en la manipulación de los alimentos	Mariela Vines Carrillo	III	4
10. Buenas prácticas en el almacenamiento de los alimentos			
11. Legislación Nacional (DIGESA – SENASA – ITP)	Ivan Jeri San Miguel	IV	2
12. Control de Plagas en la Industria Alimentaria y Taller	Ivan Jeri San Miguel	V	4
Total de Horas			16

2.1 Participantes

El curso taller estará dirigido estudiantes de las diferentes carreras en ciencias de la salud, enfermería, nutrición, tecnología médica, químicos farmacéuticos, biólogos, industrias alimentarias y público en general relacionados a la comercialización y producción de alimentos.

2.2 Lugar y Horarios

Facultad de Ciencias Biológicas.

Día 1: sábado de 09:00 a 14:00 horas

Día 2: domingo de 09:00 a 14:00 horas

Día 3: sábado de 09:00 a 13:00 horas

2.3 Requisitos

1. Grado de Bachiller o constancia de estudios o documento que acredite su relación con el rubro alimentario.
2. DNI (fotocopia).
3. Cuatro fotografías a color, fondo blanco, tamaño carnet.
4. Ficha de inscripción llenada correctamente y sin enmendaduras.
5. Recibo de pago dependiendo la modalidad acordada.

2.4 Meta

20 participantes como mínimo.

3 Estructura Económica

3.1 Derecho por participación.

Publico de interés	Contado (nuevos soles)	Observación
Alumnos	120.00	
Público en general	150.00	
Corporativo alumnos (3 o mas de participantes)	120.00 – 10%	10% de descuento
Corporativo público en general (3 o más de participantes)	150.00 – 10%	10% de descuento

INFORMATIVO ACADÉMICO