

MANIPULADOR ALIMENTOS SECTOR INDUSTRIAS TRANSFORMADORAS

FICHA CURSO

CTE21564IE-001

1. DATOS GENERALES

1.1.	NOMBRE CURSO:	MANIPULADOR ALIMENTOS SECTOR INDUSTRIAS TRANSFORMADORAS
1.2.	CÓDIGO A.F.:	CTE1212DG-001
1.3.	HORAS LECTIVAS:	20
1.4.	CAMPUS:	aula.mformacion.es
1.5.	MODALIDAD IMPARTICIÓN:	TELEFORMACIÓN
1.6.	TITULACIONES:	CERTIFICACIÓN
1.7.	TIPO AA.FF:	CURSO TÉCNICO
1.8.	CURSO BAREMÁBLE:	NO
1.9.	CURSO CON CRÉDITOS:	NO
1.10.	FAMILIA CATÁLOGO:	SEGURIDAD ALIMENTARIA
1.11.	ÁREA CATÁLOGO:	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

2. DESCRIPCIÓN ACCIÓN FORMATIVA:

Este curso de Manipulador de alimentos se ajusta las exigencias en materia de salud e higiene alimentaria recogidas en el RD 109/2010 que deroga el RD 202/2000. Esta nueva normativa suprime la obligatoriedad de acreditar oficialmente la formación de los manipuladores de alimentos, aunque no exime de la misma. La empresas alimentarias realizarán la formación de la manera que consideren más oportuna.

Es importante dar a conocer que los operadores de las empresas alimentarias están obligados a establecer y aplicar un plan de formación en higiene de alimentos atendiendo a cada empleado, cubriendo las necesidades concretas según su ámbito específico de actuación.

3. PARA QUE TE PREPARA:

El presente curso tiene la finalidad de prepararte para conocer, interpretar y aplicar las medidas preventivas de higiene y sanidad que puedan provocar contaminaciones alimentarias, así como adquirir destrezas y actitudes en relación a la manipulación adecuada, imponiendo las debidas garantías en los alimentos y productos alimentarios de acuerdo a la actividad laboral desarrollada, siendo en este caso, la llevada a cabo en el Sector Conservas, precocinados y cocinados.

4. SALIDAS LABORALES:

Desarrollar actividades en el área de gastronomía, tanto de forma privada como de independiente así como también trabajar en restaurantes y establecimientos de comida.

5. METODOLOGÍA Y RECURSOS:

Nuestra metodología se basa en la educación y capacitación a través de internet y las TIC, permitiendo la interacción del alumno con los materiales didácticos digitales y otros alumnos. El aprendizaje empleando herramientas tecnológicas, en base a la pedagogía social constructivista y la comunicación entre participantes generando una experiencia lo más enriquecedora posible para el alumno.

5.1. RECURSOS DIDÁCTICOS:

- Plataforma Elearning disponible las 24 horas del día y los 365 días del año. Con Agenda personalizada, Foros, Chat, Videoconferencia, Correo Electrónico, Informes de Seguimiento.

ANOTACIONES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

MANIPULADOR ALIMENTOS SECTOR INDUSTRIAS TRANSFORMADORAS

FICHA CURSO

CTE21564IE-001

- Documentos de textos digitalizados.
- Material audiovisual.
- Imágenes. Imágenes o gráficas que representan elementos relacionados con el tema del curso.
- Contenido Interactivo.
- Pruebas de Evaluación

5.2. RECURSOS DOCENTES:

- Tutor.- Será el encargado de adaptar los bloques didácticos a las necesidades metodológicas del curso y del alumno, crear y subir recursos didácticos al aula, establecer los criterios de seguimiento y evaluación del alumno; así como resolver todas las dudas que pueda plantear el alumno durante la ejecución del curso.
- Dinamizador.- Será el encargado de crear un sistema fluido comunicación dentro del curso, Gestionar, dinamizar, orientar y fomentar la participación del al alumno dentro del curso.

5.3. RECURSOS ALUMNOS:

- Internet (Wifi, ADSL, Fibra, Datos Móviles)
- Ordenador, Tablet, Notebook, Smartphone (se aconseja Android)
- Navegador FireFox, Chrome. En caso de utilizar sistema operativo iOS se aconseja utilizar un navegador nativo Chrome o Firefox para iOS.

6. PROGRAMA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1.1. El manipulador en la cadena alimentaria.

- 1.1.1. La cadena alimentaria.
- 1.1.2. Definición de manipulador de alimentos.
- 1.1.3. Obligaciones del manipulador de alimentos.

1.2. Concepto de alimento.

- 1.2.1. Características de los alimentos de calidad.
- 1.2.2. Tipos de alimentos.

1.3. Nociones del valor nutricional.

- 1.3.1. Concepto de nutriente.
- 1.3.2. La composición de los alimentos.
- 1.3.3. Proceso de nutrición.

1.4. Recomendaciones alimentarias

1.5. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 2.1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos.
- 2.2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos.
- 2.3. Origen de la contaminación de los alimentos.

ANOTACIONES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

MANIPULADOR ALIMENTOS SECTOR INDUSTRIAS TRANSFORMADORAS

FICHA CURSO

CTE21564IE-001

- 2.4. Los microorganismos y su transmisión.
 - 2.4.1. Factores que contribuyen a la transmisión.
 - 2.4.2. Principales tipos de bacterias patógenas.
- 2.5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos.
 - 2.5.1. Clasificación de las ETA.
 - 2.5.2. Prevención de enfermedades transmisibles.
 - 2.5.3. Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

- 3.1. Los métodos de conservación de los alimentos.
 - 3.1.2. Métodos de conservación físicos.
 - 3.1.3. Métodos de conservación químicos.
- 3.2. El envasado y la presentación de los alimentos.
- 3.3. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos.
 - 3.3.1. Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos.
 - 3.3.2. Requisitos en la recepción y el transporte.
 - 3.3.3. Requisitos de almacenamiento de los alimentos.
- 3.4. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos.
- 3.5. Higiene del manipulador.
 - 3.5.1. Hábitos del manipulador.
 - 3.5.2. Estado de salud del manipulador.
- 3.6. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases.
- 3.7. Limpieza, desinfección y control de plagas.
 - 3.7.1. Limpieza y desinfección.
 - 3.7.2. Control de plagas.
 - 3.7.3. Desinsectación y desratización.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGICOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- 4.1. Principios del control de alérgicos.
- 4.2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
 - 4.2.1. Principales novedades.
 - 4.2.2. Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias.
- 4.3. Nuevas normas.
 - 4.3.1. Cómo facilitar la información al consumidor.
- 4.4. Legislación aplicable al control de alérgicos.

ANOTACIONES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

MANIPULADOR ALIMENTOS SECTOR INDUSTRIAS TRANSFORMADORAS

FICHA CURSO

CTE21564IE-001

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE INDUSTRIAS TRANSFORMADORAS

- 5.1. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos del sector de industrias transformadoras.
 - 5.1.1. Hábitos de higiene de la manipulación.
 - 5.1.2. Hábitos de higiene en la zona de producción.
 - 5.1.3. Requisitos aplicables a la materia prima, equipos y utensilios.
 - 5.1.4. Esterilización de los productos en las industrias.
 - 5.1.5. Etiquetado, embalaje y almacenamiento.
- 5.2. Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector de las industrias transformadoras.
 - 5.2.1. Fases del APPCC.
 - 5.2.2. Las Guías De Prácticas Correctas De Higiene (GPCH).
- 5.3. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad.
 - 5.3.1. La trazabilidad en la cadena alimentaria.

ANOTACIONES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....