

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR ACTIVIDADES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

FICHA CURSO

CTE1215DG-001

1. DATOS GENERALES

1.1.	NOMBRE CURSO:	CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR ACTIVIDADES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
1.2.	CÓDIGO A.F.:	CTE1215DG-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:

Manipulación, preparación y distribución de alimentos regulada en el Real Decreto 983/2013, de 13 de Diciembre, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para controlar instalaciones y recintos para animales salvajes, de zoológicos y acuarios, aplicando medidas de seguridad, sistemas de limpieza y/o desinfección asociados a recintos y especies animales, según protocolos establecidos y plan de prevención de riesgos y asistir al responsable facultativo en el ejercicio clínico, en la exploración, cuidados y alimentación de animales, llevando a cabo el entrenamiento y enriquecimiento ambiental, inmovilización y manejo de animales por medios físicos, siguiendo criterios de bienestar animal.

3. PARA QUE TE PREPARA:

Este módulo formativo tiene como objetivo general que a su finalización el alumno haya adquirido los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en el Sector actividades auxiliares en la industria alimentaria.

4. SALIDAS LABORALES:

Formación práctica dirigida a personas que deseen obtener el carné de manipulador de alimentos para trabajar en el cualquier sector.

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.
- Documentos de textos digitalizados.
- Material audiovisual.

ANOTACIONES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR ACTIVIDADES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

FICHA CURSO

CTE1215DG-001

- 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

Formación Genérica para Manipuladores de Alimentos

- Conceptos Básicos
- Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación
- Enfermedad de transmisión alimentaria
- Principales causas de contaminación de los alimentos
- Tipos de contaminantes
- Contaminantes biológicos
- Contaminantes bióticos según su naturaleza: Bacterias
- Contaminantes bióticos según su naturaleza: Hongos
- Contaminantes bióticos según su naturaleza: Parásitos
- Contaminantes bióticos según su naturaleza: Virus
- Contaminantes no biológicos
- Clasificación de los contaminantes no biológicos
- Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos
- Grado de contaminación de los alimentos según sus fases
- Requisitos de seguridad en el envasado
- Factores de crecimiento y desarrollo de los microorganismos
- Temperatura
- Acidez y pH
- Actividad de agua (aw)
- Potencial de oxidación-reducción
- Nutrientes y sustancias inhibidoras
- Tiempo
- Principales causas de la aparición de brotes de ETA's
- Medidas para la prevención de la contaminación de los alimentos
- Importancia de la higiene personal: Prácticas correctas e incorrectas
- Limpieza y desinfección

ANOTACIONES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR ACTIVIDADES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

FICHA CURSO

CTE1215DG-001

- Desinsectación y desratización
- Desinsectación y desratización: Medidas preventivas
- Higiene de locales
- Higiene de los equipos y utensilios
- Refrigeración y otros tipos de conservación de los alimentos
- La Cadena de frío
- Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos
- Responsabilidad del manipulador
- Recuerda que...
- Higiene de la nariz, la boca y los oídos
- Higiene de las manos
- Cortes y heridas
- Ropa de trabajo, joyas y objetos personales
- El tabaco
- La responsabilidad de la empresa en la prevención de ETA's: Sistemas de Autocontrol
- Responsabilidad de la empresa
- El Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico: APPCC
- Evolución del sistema APPCC
- Justificación de la implantación del sistema APPCC
- Ventajas del APPCC frente a los sistemas tradicionales
- Características fundamentales del sistema APPCC
- Principios y fases de aplicación del sistema APPCC
- Plan APPCC
- Planes Generales de Higiene: PGH
- Anexo: Normativa de Aplicación

Formación Específica para el Sector Agroalimentario Hortofrutícola

- Introducción al sector hortofrutícola
- Normativa de aplicación al sector hortofrutícola
- Peligros en la manipulación de productos hortofrutícolas
- Utilización del agua
- Frutas
- Características de las frutas
- El deterioro en las frutas
- Derivados de las frutas
- Verduras y hortalizas
- Control de la contaminación microbiana
- Métodos de conservación
- Anexo: Normativa de Aplicación

ANOTACIONES

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

Formación Específica para el Sector de Empresas Cárnicas

- Conceptos básicos
- Tipos de carne de consumo
- Los productos o derivados cárnicos
- Clasificación de los derivados cárnicos
- Contaminación de carnes y productos cárnicos
- Medidas higiénicas preventivas de contaminación de la carne
- Métodos de conservación
- Condiciones de almacenamiento
- Consideraciones a tener en cuenta por el manipulador
- Anexo: Normativa de Aplicación

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR ACTIVIDADES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

FICHA CURSO

CTE1215DG-001

Formación Específica para el Sector de Bebidas Alcohólicas

- Introducción
- Propiedades nutricionales de las bebidas alcohólicas
- El vino
- Conceptos básicos y procesos previos
- Elaboración de los distintos tipos de vino: Vinos blancos
- Vinos rosados
- Vinos tintos
- Vinos espumosos
- Control de la contaminación del vino
- Mecanismos para prevenir la contaminación del vino
- La cerveza
- Proceso de elaboración de la cerveza
- Tipos de cerveza
- Control de la contaminación de la cerveza
- Bebidas alcohólicas de elevada graduación y licores
- Las bebidas alcohólicas que incluyen destilación en su proceso de elaboración

Formación específica para el sector de Minoristas de Alimentación

- Introducción
- Definiciones, denominaciones y clasificación
- Condiciones de los establecimientos, del material y del personal
- Condiciones de los establecimientos
- Condiciones de los materiales
- Condiciones del personal
- Manipulaciones permitidas y condiciones de distribución de los productos
- Manipulaciones y prácticas prohibidas

Formación específica para el sector de Restauración

- Definiciones
- Descripción del proceso de elaboración
- Legumbres, verduras, Hortalizas y Frutas
- Huevos
- Productos congelados
- Elaboración de los alimentos: Elaboración en frío
- Elaboración en caliente
- Excepciones de los platos cocinados
- Mantenimiento y servicio de los alimentos elaborados
- Comidas servidas en frío
- Características higiénicas de los alimentos
- Elaboración del producto
- El aspecto sanitario
- Servicio de comida a distancia o catering
- Higiene de la cocina y los utensilios
- Almacenamiento de basura
- Anexo: Normativa de Aplicación

ANOTACIONES

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

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR ACTIVIDADES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

FICHA CURSO

CTE1215DG-001

Formación específica para el sector de Panaderías y Pastelerías

- Introducción
- Conceptos y definiciones
- Cereales y sus productos derivados
- El Pan
- Las pastas
- Condiciones higiénicas de elaboración
- Productos de pastelería y repostería
- Leche
- Nata
- Huevos
- Derivados Huevos
- Cacao
- Medidas higiénicas
- Anexo: Normativa de Aplicación

ANOTACIONES

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