



HIGIENE EN COMEDORES ESCOLARES INAD0004



Área: FORMACIÓN PRIVADA. CURSOS EN ABIERTO

Modalidad: Teleformación

Duración: 30 h

Precio: 150.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

CALENDARIO

Durante la parte de teleformación, el alumno/a deberá dedicar 30 horas según su disponibilidad para el estudio del temario, realización de ejercicios y actividades.

El curso se realiza a lo largo de un mes.

DESTINATARIOS

Personas que quieran abrirse un futuro profesional en comedores escolares.

OBJETIVOS

Asegurar y promover la higiene adecuada y la seguridad alimentaria en los comedores escolares para proporcionar un ambiente de comedor saludable y seguro que contribuya al bienestar general de los estudiantes

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Implementar programas de formación para el personal de la cocina en temas de manejo seguro de alimentos, limpieza de utensilios de cocina, y medidas de control de infecciones para mejorar las prácticas de higiene.
- Desarrollar un protocolo de inspección regular de las instalaciones de los comedores para identificar y solucionar los problemas de higiene y seguridad alimentaria en tiempo real.
- Establecer un sistema de concientización y educación para los estudiantes sobre la importancia de la higiene personal y las buenas prácticas alimentarias en el entorno del comedor escolar.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. HIGIENE EN COMEDORES ESCOLARES- 30 HORAS



- 1.1. Aplicación de medidas de higiene en comedores escolares. Programa de limpieza y desinfección
 - 1.1.1. Descripción y delimitación de las zonas del comedor escolar, según el grado de suciedad y riesgo
 - 1.1.2. Clasificación y delimitación de la maquinaria y útiles según grado de suciedad
 - 1.1.3. Descripción de los aparatos o materiales utilizados para la ejecución de las tareas de limpieza y desinfección
 - 1.1.4. Los tipos, fichas técnicas y dosis de los productos empleados
 - 1.1.5. Descripción en detalle de los métodos de limpieza y desinfección por zonas
 - 1.1.6. Procedimiento de verificación mediante análisis microbiológico de los puntos críticos de superficie
- 1.2. Descripción del control de plagas. Prevención: Qué medidas de prevención y de control se han de adoptar y dónde aplicar las medidas de prevención y de control y su registro
 - 1.2.1. Métodos Pasivos, dirigidos a impedir su penetración, colonización y desarrollo en los locales y almacenes
 - 1.2.2. Métodos Activos, encaminados a conseguir su destrucción desde el momento de su detección o del conocimiento de su existencia
 - 1.2.3. Identificación de los productos y medios empleados para el control de plagas
 - 1.2.3.1. Aplicación de productos biocidas y fitosanitarios
- 1.3. Maquinaria
 - 1.3.1. Útiles e instalaciones
 - 1.3.2. Procedimiento de la limpieza de la maquinaria del comedor escolar
- 1.4. Ejecución de la limpieza y eliminación de residuos
 - 1.4.1. Evitar las contaminaciones cruzadas con los alimentos y las contaminaciones ambientales que se puedan originar por el manejo de los residuos y agua residuales
 - 1.4.1.1. ¿Qué es la contaminación cruzada?
 - 1.4.1.2. Buenas prácticas para evitar la contaminación cruzada
 - 1.4.1.3. Formación, limpieza e higiene
- 1.5. Trazabilidad.
 - 1.5.1. ¿Qué se entiende por trazabilidad?
 - 1.5.1.1. Tipos de trazabilidad
 - 1.5.2. Importancia del sistema de trazabilidad
 - 1.5.2.1. Responsabilidades del sistema de trazabilidad. Aspectos económicos y sociales
 - 1.5.3. Objetivos e interés de la trazabilidad, requisitos y relación con el sistema APPCC
- 1.6. Sostenibilidad en la gestión de desechos y residuos
 - 1.6.1. Objeto y finalidad de la ley
 - 1.6.2. Ámbito de aplicación de la ley
 - 1.6.3. Obligaciones generales para todos los agentes de la cadena alimentaria



1.6.4. Medidas de buenas prácticas de los agentes de la cadena alimentaria

1.6.5. Régimen sancionador

1.6.6. Adaptación de la gestión a las circunstancias de cada localidad y centro.

1.7. Higiene infantil

1.7.1. Desarrollar y reforzar la adquisición de hábitos y actitudes en el alumnado complementario de la labor del centro docente

1.7.2. Aseo general

1.7.3. Lavado de manos

1.7.4. Cepillado de dientes

1.7.5. Manipulación en el consumo de alimentos

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Contenidos prácticos en la modalidad teleformación:

Ejercicios y actividades interactivas correspondientes a los bloques temáticos y/o unidades didácticas.

Foros evaluables correspondientes a los bloques temáticos y/o unidades didácticas sobre un tema de interés.

Controles de aprendizaje (pruebas de evaluación -exámenes): herramienta a través de la cual se conoce el grado de conocimientos adquirido por el alumnado. Deberán ser realizados en la plataforma, según la programación indicada. Uno por bloque temático y/o unidad didáctica y uno final. El alumnado recibe de forma inmediata el resultado con una motivación de las respuestas incorrectas y su calificación.

A través de la utilización de los distintos recursos de la plataforma Moodle, foros, chat, tareas, blog, vídeos, se aplican metodologías diversas como resolución de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos y problemas en relación con los contenidos del curso., aprendizaje basado en problemas, estudio de casos, aprendizaje por proyectos y aprendizaje cooperativo.

MATERIALES

Materiales de teleformación:

El material didáctico se encuentra ubicado en la plataforma.

El curso estructura sus contenidos teóricos según se describe a continuación:

- Evaluación inicial.
- Contenido didáctico, organizado en bloques temáticos y/o unidades didácticas.
- Glosario y/o bibliografía y/o biblioweb y/o documentación de referencia.

El curso estructura sus contenidos prácticos según se describe a continuación:

- Ejercicios y actividades interactivas correspondientes a los bloques temáticos y/o unidades didácticas.
- Foros evaluables correspondientes a los bloques temáticos y/o unidades didácticas sobre un tema de interés.
- Controles de aprendizaje (pruebas de evaluación -exámenes): herramienta a través de la cual se conoce el grado de conocimientos adquirido por el alumnado. Deberán ser realizados en la plataforma, según la programación indicada. Uno por bloque temático y/o unidad didáctica y uno final. El alumnado recibe de forma inmediata el resultado con una motivación de las respuestas incorrectas y su calificación.



- A través de la utilización de los distintos recursos de la plataforma Moodle, foros, chat, tareas, blog, vídeos, se aplican metodologías diversas como resolución de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos y problemas en relación con los contenidos del curso, aprendizaje basado en problemas, estudio de casos, aprendizaje por proyectos y aprendizaje cooperativo.

METODOLOGIA

Metodología aplicada a la modalidad teleformación:

Características generales de nuestra metodología teleformación:

La principal característica de nuestra metodología es que el proceso de aprendizaje se desarrolla a través de las tecnologías de la información y comunicación, posibilitando la interactividad del alumnado, coordinadores académicos, profesorado y recursos situados en distinto lugar, en el marco de una plataforma de teleformación, moodle, acreditada para la impartición de certificados de profesionalidad y que cumple con todos los requisitos del Sepe y de la Fundae.

Las principales características de esta modalidad son:

Accesibilidad y flexibilidad: la plataforma y sus recursos son accesibles las 24 horas del día los 7 días de la semana, desde cualquier lugar, lo que supone un acceso al curso con independencia de la localización.

Uso de las tecnologías de la información y comunicación: implica que el material didáctico, los recursos que facilitan el aprendizaje, las herramientas de seguimiento y control del alumnado y las herramientas de evaluación están en la plataforma de teleformación.

Interactividad: se produce un intercambio de conocimientos y experiencias profesionales sobre la materia entre el alumnado y el profesorado, y entre el propio alumnado a través de las herramientas de comunicación presentes en la plataforma de teleformación.

Autoestudio: el material didáctico está disponible en la plataforma y se estructura en bloques temáticos y/o unidades didácticas para facilitar el aprendizaje. El alumnado dispone de una calendarización orientativa pero dispone de libertad para planificar su aprendizaje.

Realización de tareas, ejercicios, pruebas de evaluación, etc. por parte del alumnado pudiendo comprobar en todo momento su progreso.

Interacción teórica/práctica: la metodología utilizada permite el aprendizaje teórico y aplicabilidad práctica de los contenidos, al intercalar el aprendizaje del material didáctico con la realización de tareas prácticas.

Evaluación inicial del alumnado con la finalidad de conocer su punto de partida.

Comunicación de inicio al alumnado:

El alumnado recibe su alta en la plataforma de teleformación a través de email, donde se le facilita el usuario y la contraseña.

Al inicio del curso recibe un email de inicio del curso donde se le explica la información básica explicativa del curso, como duración, fecha de inicio y de fin, nombre del tutor/a y los aspectos necesarios para la realización del curso.

En este correo dispone de la información para verificar los requisitos técnicos para la realización del curso, forma de volver a obtener la contraseña y datos de contacto en caso de dificultades técnicas.

Recursos humanos del centro de formación:

El centro de formación pone a disposición del alumnado los siguientes recursos humanos, disponibles durante todo el desarrollo del curso.

Equipo de coordinación académica: que efectúa las labores de seguimiento en el desarrollo del curso por parte del alumnado, apoyándole y motivándole en el proceso de enseñanza/aprendizaje dentro del entorno virtual formativo. Su acceso se encuentra disponible a través del buzón de la plataforma, foros y por teléfono.

Profesorado: personas expertas en la materia a estudiar, con la capacidad de orientar al alumnado a lo largo del desarrollo del proceso



formativo, resolviendo sus dudas, y controlando su progreso de aprendizaje. Disponible a través del buzón de la plataforma y foros.

Servicio de asistencia técnica: a través de la plataforma el alumnado puede solicitar asistencia técnica.

Las respuestas a las consultas por foro o por email se contestan en un plazo no superior a 24 horas.

Guías e información para el alumnado:

En la plataforma se incluye una sección donde se pone a disposición del alumnado los datos de la acción formativa, la guía pedagógica del alumnado, datos del centro de formación, y de los recursos humanos (tutores, equipo de coordinación académica, soporte), el calendario, el sistema de evaluación del aprendizaje, etc.

El alumnado también tiene acceso a la guía de uso de la plataforma.

En el calendario se indican las fechas de inicio de y fin de curso, las fechas orientativas para realizar las pruebas de evaluación y ejercicios, convocatorias de chats, tutorías, webminars, etc.

Seguimiento del alumnado:

Durante todo el desarrollo del curso nuestro equipo docente y de coordinación, revisan el grado de seguimiento del alumnado, comprobando que han podido iniciar el curso, que siguen la programación planificada, con la finalidad de conseguir el éxito de su formación. Se remite informe semanal.

Informe de finalización:

Una vez finalizado el curso se envía informe de plataforma con conexiones, calificaciones, finalización y conexiones a gogo en caso de utilizar esta herramienta.

METODOLOGÍA APLICADA A LOS CONTENIDOS PRÁCTICOS

Metodología aplicada a los contenidos prácticos en la modalidad teleformación:

Consisten en la realización de algunas de las siguientes actividades, a criterio del profesorado:

- Resolución de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos y problemas en relación con los contenidos del curso., demostraciones prácticas, aprendizaje basado en problemas, estudio de casos, aprendizaje por proyectos y aprendizaje cooperativo.

REQUISITOS

Requisitos comunes:

- Edad: > de 16 años. Los menores de edad deben aportar autorización del tutor/a legal.
- Formación mínima: No requerida
- Idioma: Español equivalente a A2
- Identificación: DNI/NIE.

Requisitos de Teleformación o aula virtual

Hardware necesario y periféricos asociados

- Pc multimedia, tableta o smartphone.
- Tarjeta de sonido.
- Altavoces/cascos.
- Impresora en el caso de querer imprimir el material.



Software necesario:

- Sistema operativo Microsoft Windows XP o superior o similares.
- Cuenta de correo electrónico.
- Navegadores: Chrome, Explorer, Mozilla, etc.
- Además, para tener acceso a diversos contenidos de las aulas, se deberá tener instalado adobe Reader.
- En el caso de aula virtual se requiere instalar goto.

El alumnado debe tener las competencia digitales suficientes para ser usuarios de la plataforma virtual en la que se apoya la acción formativa.

CONTROLES APRENDIZAJE

Evaluación de la formación para la modalidad teleformación

Para la evaluación del alumnado se tienen en cuenta los siguientes aspectos:

- Conexión regular a la plataforma.
- Lectura y estudio de los contenidos (material didáctico).
- Obtención de al menos un 5 en el 75% de las pruebas de evaluación.
- Obtención de al menos un 5 en el 75% los ejercicios planteados por el equipo académico.

DIPLOMAS

Como resultado de esta evaluación, el alumno o alumna es considerado como apto/a o no apto/a y se le hará entrega del correspondiente Certificado o Diploma o documento justificativo, que podrá ser:

- De aptitud y aprovechamiento si se han superado los requisitos de evaluación exigidos.
- De simple participación si la evaluación ha resultado No apto/a.

OBSERVACIONES

Accesibilidad web:

Nuestra plataforma es Moodle accesibilidad acorde al standar WCAG 2.1 AA.

Nuestros cursos disponen de la herramienta bloque de accesibilidad de Moodle. Puedes obtener más información acerca de sus funcionalidades en el siguiente enlace: https://docs.moodle.org/all/es/Bloque_de_Accesibilidad

Debe tener en cuenta que el equipo que utilice para la formación debe ser accesible.

Demanda del mercado:

Los comedores escolares estan viendo aumentado su número debido a que cada vez son más las familias que requieren de este servicio, llegando a establecer diferentes turnos de comida en comedores en los que antes no habia más que uno.

Empleabilidad:

El sector del catering y los comedores escolares demanda personal formado en diferentes habilidades asociadas, en especial empleos a jornada parcial por horas siendo fijos discontinuos. Formarte en HIGIENE EN COMEDORES ESCOLARES aumentará tus posibilidades de



empleo en el sector.

Especialidad formativa de SEPE

Evaluación de la calidad de la formación

Con el objeto de evaluar la calidad de la formación, se pone a disposición del alumnado de un cuestionario de Evaluación de la calidad que se cumplimentará de forma anónima y voluntaria a través de la plataforma.

Instalaciones:

Mercamadrid cuenta desde el año 2002 con un Edificio de Formación, en la calle 40, junto a la Nave B del Mercado de Frutas y Hortalizas, que consta de dos plantas y una superficie de 1.124m², exclusivamente dedicada a Formación y Empleo. Adicionalmente dispone de talleres distribuidos en los Mercados para el desarrollo de las clásicas prácticas.

El Centro dispone de Licencia de apertura y actividad para Formación otorgada (120/2003), así como informe de accesibilidad.

Nuestro centro cuenta con:

- 9 aulas para clases teóricas, con buena iluminación natural y artificial, sistema de climatización centralizado frío/calor, conexión a internet por wifi y cable, y equipamiento completo con todos los recursos necesarios (equipamiento informático necesario, proyectores, papelógrafo, pizarras, etc.
- 1 aula magna para eventos y presentaciones que cuenta con pizarra electrónica,
- 6 aulas-taller para clases prácticas
- Aula polivalente para actividades de carnicería, charcutería, de frutería y comercio
- 2 Aulas-Taller de Pescadería, en el propio Mercado Central de Pescados, equipadas con 20 puestos de trabajo cada una, zona de lavado, cámaras de frío, cocina y vestuario
- Aula de Comercio, ubicada en la Zona Comercial de la Unidad alimentaria, con estanterías, diversidad de productos y TPV
- Taller de logística. Amplios espacios para la formación práctica en el manejo de carretillas y equipos de mantenimiento, así como actividades de almacén y logística
- Taller de preparación de pedidos. Espacio preparado para la práctica de picking y preparación de pedidos.

servicios administrativos,

sala de profesores,

área de descanso con máquinas vending al servicio de los alumno/as

Vestuarios y aseos.

Aulas teóricas para el desarrollo del programa formativo que cuentan con:

- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Pizarra.
- Rotafolios.
- Material de aula.
- Medios audiovisuales.
- Mesa y silla para formador/a.
- Mesas y sillas para alumnos/as.
- Hardware y Software necesarios para la impartición de la formación.
- Conexión a Internet.

Contacto y lugar de impartición

mercamadrid formación



Calle 40 número 4B Mercamadrid 28053 Madrid Tfno +34 917 850 000 Email: formacion@mercamadrid.es

Cómo llegar

<https://www.mercamadrid.es/mercamadridformacion/ubicacion-del-centro-de-formacion-de-mercamadrid-como-ponerse-en-contacto-con-el-centro-de-formacion-de-mercamadrid/>

Sugerencias/reclamaciones

Dentro del Marco del Sistema de gestión de la calidad del que dispone Mercamadrid, basado en la Norma UNE EN ISO 9001, los usuarios del centro de Formación podrán plantear sus sugerencias/quejas/reclamaciones a través del email formacion@mercamadrid.es

Uso de imágenes y vídeos durante el desarrollo del curso

Durante el desarrollo del curso queda terminantemente prohibido distribuir imágenes y vídeos fuera del ámbito educativo, sólo se podrán subir a classroom o a la plataforma de teleformación. Cualquier imagen distribuida en redes sociales, sitios web, etc. serán notificadas como uso no autorizado por parte de Mercamadrid, S.A.

Descuentos

10% descuento para desempleados

Bonificación de la formación

Formación bonificable para trabajadores con cargo al crédito de formación.