



MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Área: FORMACIÓN PRIVADA. CURSOS EN ABIERTO
Modalidad: Presencial
Duración: 3 h
Precio: 30.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

CALENDARIO

Una jornada en horario de 11.00-13.00

DESTINATARIOS

Personas que vayan a despeñar un puesto de trabajo como manipulador/a de alimentos.

OBJETIVOS

Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1: Cadena alimentaria

- 1.1.Objetivos
- 1.2.Definición de alimentos
- 1.3.Clasificación de los alimentos
- 1.4.Criterios de calidad de los alimentos

Unidad didáctica 2. Alteraciones de los alimentos

- 2.1.Objetivos
- 2.2.Deterioro de los alimentos de origen animal y origen vegetal

Unidad didáctica 3. Manipulación higiénica de los alimentos

- 3.1.Objetivos
- 3.2.Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos, trazabilidad de los alimentos
- 3.3.Trazabilidad
- 3.4.El papel del manipulador de alimentos

Unidad didáctica 4: Higiene de locales e instalaciones

- 4.1.Objetivos



4.2. Maquinaria, herramientas y utillaje: limpieza y desinfección

4.3. Distribución de las instalaciones, iluminación y ventilación

4.4. Eliminación de basuras y residuos

Unidad didáctica 5. Higiene personal

5.1. Objetivos

5.2. Aseo y hábitos higiénicos

5.3. Estado de salud

5.4. Prevención de enfermedades transmisibles

Unidad didáctica 6. Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición

6.1. Objetivos

6.2. Etiquetado

6.3. Alergias e intolerancias alimentarias

Unidad didáctica 7: Higiene alimentaria

7.1. Objetivos

7.2. Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias

7.2.1. Intoxicaciones bacterianas

7.2.2. Infecciones bacterianas

7.2.3. Toxiinfecciones alimentarias

7.2.4. Infecciones parasitarias

7.2.5. Virosis

7.2.6. Infecciones fúngicas

Unidad didáctica 8. Conservación de los alimentos

8.1. Objetivos

8.2. Definición de conservación

8.3. Métodos de conservación físicos

8.4. Métodos de conservación químicos

8.5. Almacenamiento de los alimentos

8.6. Envasado

Unidad didáctica 9. Sistema APPCC Y GPCH

9.1. Objetivos

9.2. ¿Qué es el sistema APPCC?

9.3. ¿Qué es la GPCH?

MATERIALES

El alumnado dispone del material didáctico y de prácticas que se describe a continuación:

Material didáctico:

- Bolsa bandolera
- Bolígrafo
- Manual de formación
- Guía didáctica
- Documentación administrativa del curso



METODOLOGIA

El curso se imparte bajo la modalidad de presencia, cuya característica principal es la participación del alumnado en el proceso de aprendizaje, puesto que el alumnado es la figura protagonista de dicho proceso, asumiendo el profesorado el rol de mediador entre los alumnos y alumnas y los conocimientos, destrezas y actitudes a desarrollar.

Nuestra metodología está adaptada a alumnado procedente de diferentes contextos, y sabiendo trabajar con grupos heterogéneos, realizando un proceso de aprendizaje personalizado e individualizado.

Pretendemos que los alumnos y alumnas adquieran las competencias (capacidades, destrezas y habilidades) necesarias para el desempeño del puesto de trabajo.

Apostamos por el aprendizaje constructivo así como por el aprendizaje que fomenta la participación y trabajo en equipo.

Dada las características de la acción formativa se trata de una formación eminentemente práctica, en la que el profesorado expone determinados conceptos que de forma inmediata el alumnado puede poner en práctica.

Se trata de una formación flexible en la que el profesorado está preparado ante la demanda y progresos de todos y cada uno de los alumnos y alumnas con el fin de dar soluciones inmediatas.

Existe una comunicación mutua y continua entre profesorado, equipo de coordinación del centro de formación y alumnado y, a partir de esa interacción, se persigue la conciencia de constitución de grupo.

Los aspectos básicos de la metodología de esta modalidad son los siguientes:

- Presentación del curso.
- Exposición de la programación y planificación del curso.
- Entrega del soporte didáctico y documentación del curso.
- Definición de objetivos.
- Exposición de los contenidos teóricos.
- Realización de ejercicios y casos prácticos y/o teóricos prácticos.
- Realización de prácticas.
- Resumen de los contenidos expuestos.
- Realización de pruebas de evaluación teórica y práctica.

Metodología aplicada a los contenidos teóricos:

Durante las horas de teoría el profesorado expone los contenidos de forma dinámica, utilizando para ello material audiovisual (presentaciones, fotografías proyectadas, videos y otros recursos didácticos).

METODOLOGÍA APLICADA A LOS CONTENIDOS PRÁCTICOS

Metodología aplicada a los contenidos prácticos

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

- Realización de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos en relación con los contenidos del curso.
- Realización de prácticas en aplicación de todo lo desarrollado en el ámbito teórico.



REQUISITOS

No se requieren requisitos esenciales de acceso.

CONTROLES APRENDIZAJE

A lo largo de todo el proceso formativo, el profesorado realiza una evaluación continua que tiene como finalidad poder conocer el nivel de progreso del alumnado, teniendo en cuenta su actitud en clase, su asistencia, cumplimiento de las normas, su participación, la asimilación de contenidos, desarrollo de prácticas, etc.

Se realiza una prueba de evaluación final teórica, con preguntas sobre el contenido del curso.

Además se realiza una evaluación de la parte práctica con la finalidad de evaluar la adquisición de habilidades, destrezas, aptitudes, actitud, etc.

Como resultado de esta evaluación, el alumno o alumna es considerado como apto/a o no apto/a.

DIPLOMAS

A la finalización del curso se entrega un diploma de realización y/o aprovechamiento donde se reflejan las características de la acción formativa impartida y los contenidos.