



MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Área: FORMACIÓN PRIVADA. CURSOS EN ABIERTO

Modalidad: Teleformación

Duración: 10 h

Precio: 30.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

CALENDARIO

El alumnado deberá dedicar 10 horas según su disponibilidad para el estudio del temario, realización de ejercicios y actividades.

El tiempo de duración del curso es de dos semanas.

DESTINATARIOS

Personas que vayan a desempeñar 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.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer la cadena alimentaria y aplicar la trazabilidad a través de los puestos desarrollados en la misma
- Conocer las alteraciones de los alimentos y los agentes que las causan
- Manipular los alimentos de manera higiénica
- Conocer la importancia de la higiene en las instalaciones alimentarias
- Conocer los distintos elementos presentes en el etiquetado de alimentos
- Conocer los principales elementos de higiene alimentaria
- Manejar los diferentes métodos de conservación de los alimentos
- Aprender en qué consiste APPCC Y GPCH y su importancia en la industria alimentaria

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?

CONTENIDOS PRÁCTICOS



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

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

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.

METODOLOGÍA APLICADA A LOS CONTENIDOS PRÁCTICOS

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:

No es necesario acreditar un nivel mínimo de formación para seguir el curso.

Son necesarios conocimientos de ofimática a nivel de usuario, en cursos de modalidad teleformación.

Se debe tener en cuenta para los cursos de frescos y de carretillas que se manejan equipos y herramientas potencialmente peligrosos.

Los menores de edad y mayores de dieciséis años deberán aportar autorización del tutor/a legal en los cursos o sesiones presenciales.

El alumnado que se matricule de forma individual deberá aportar dni/nie.

El alumnado deberá disponer de un conocimiento equivalente de A2 de español.

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 gotomeeting.

No existen requisitos especiales de acceso, a excepción de competencias digitales básicas.

CONTROLES APRENDIZAJE

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

A la finalización del curso se entrega un diploma de realización y/o aprovechamiento en caso de evaluación positiva y de participación en caso contrario.



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

Se trata de una formación imprescindible para cualquier puesto de trabajo de la cadena agroalimentaria.

Empleabilidad

Es un requisito fundamental para el acceso a puestos de trabajo del sector alimentario, ya que es necesario que lo posea cualquier persona que trabaja con alimentos.

Competencias

Competencias técnicas:

- Realiza operaciones específicas de recepción, almacenamiento, expendedoría, preparación y elaboración alimentos de acuerdo a la normativa técnico sanitaria vigente.
- Ejecuta las actividades de venta de productos alimentarios.
- Maneja técnicas de manipulación de alimentos de manera higiénica
- Mantiene instalaciones alimentarias de manera higiénica
- Controla la trazabilidad y mantenimiento de la misma

Competencias personales:

- Mantiene la pulcritud en todo momento
- Realiza el servicio con calidad

Ocupaciones a las que se puede acceder

- 51201049 Camarero/a
- 51101026 Cocinero/a
- 52201132 Dependiente de Frutería
- 52201231 Dependiente/a de Panadería, Pastelería y Confeitería
- 52201262 Dependiente/A de Pescadería o carnicería
- 98111024 Mozo/a de Carga y Descarga, Almacén y/o Mercado De Abastos
- 93101024 Pinche de cocina
- 51101060 Preparador/a de Comidas. Elaborador/A De La Industria De Platos Preparados

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.

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

El edificio cuenta con aulas teóricas, un aula magna para presentaciones y 1 aula/taller polivalente, servicios administrativos, sala de profesores, área de descanso y aseos.

Perfectamente equipadas, nuestras aulas disponen de luz natural y artificial, sistema de climatización centralizado frío/calor, conexión a internet por wifi y cable, papelógrafo, pizarra tipo Vileda, ordenador para el profesor, proyector y la posibilidad de disponer de equipamiento informático completo para los alumnos en los cursos que así lo requieran.

mercamadrid formación



Además, dispone de taller de Pescadería, Comercio y Almacén en la unidad alimentaria.

Aula teórica para el desarrollo del programa formativo

Todas nuestras aulas 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.

Aula taller para las actividades prácticas.

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.

Contacto

Calle 40 número 4B Tfno +34 917 850 000 Mercamadrid 28053 Madrid

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

Mercamadrid dispone de un sistema de gestión de la calidad basado en la Norma UNE EN ISO 9001, en el marco de este sistema podrá plantear sus sugerencias/quejas/reclamaciones a través del email formacion@mercamadrid.es.

Acreditación

Certificación oficial de manipulación de alimentos

Nuestro sistema de gestión de la calidad está certificado según los requisitos de la Norma UNE66181 Calidad de la formación virtual para el siguiente alcance

Impartición de formación en modalidades de teleformación, aula virtual y bimodal a través de plataforma de teleformación propia con ICDQ y con el número de certificado 009/22, con los siguientes niveles de calidad

- NIVEL 4 ESTRELLAS EMPLEABILIDAD. ****
- NIVEL 4 ESTRELLAS METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE. ****
- NIVEL 5 ESTRELLAS ACCESIBILIDAD *****