

MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO - 6 HORAS

OBJETIVOS:

Incluye la formación sobre Manipulación de alimentos básico, enfocada a satisfacer las necesidades de formación, ajustándose al mismo tiempo a los requisitos que las empresas necesitan para cumplir con las normas que la legislación actual marca en materia de manipulación de alimentos (Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos y en el Decreto 189/2001 de 4 de septiembre por el que se regulan los planes de formación de los manipuladores de alimentos). En este curso, se incluye el tratamiento sobre la manipulación de comidas preparadas, desglosando lo que se denominan alimentos de altos riesgos. Actualizar los conocimientos en higiene alimentaria que garanticen al profesional de la alimentación una formación competitiva. Profundizar en materias íntimamente relacionadas con las buenas prácticas alimentarias otorgando al alumno una visión más real y completa.

METODOLOGÍA:

Las acciones formativas se imparten en la modalidad e-learning por lo que se pone a disposición de los alumnos un campus virtual donde desarrollar el proceso de aprendizaje e interactuar con el resto de compañeros/as y el equipo de docentes y/o tutores.

El alumnado usuario podrá elegir sus propios horarios y entrar en la plataforma de formación desde cualquier sitio donde tenga disponible un equipo informático con conexión a internet.

Este curso siguiendo la clasificación de la Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo se desarrollará bajo la metodología de tele formación, contando con el soporte de un Aula Virtual, cuyos servicios básicos se detallan a continuación.

El aula virtual es un servicio completo de formación on-line del alumno, donde virtualmente se reproduce el entorno real de aprendizaje del alumno en una materia dada, con las ventajas que ofrece la relativa libertad de horarios y disponibilidad física.

Servicios básicos del aula virtual:

Aula de estudio. En este apartado, se realiza el aprendizaje del temario que compone el/los curso/s que está realizando el alumno. Una vez que el alumno elige el curso (dentro de aquellos a los que está inscrito), se le presentan las posibilidades de entrar en:

.Aula de estudio: En esta sección, se dispone del temario que compone el curso, en formato de índice para acceder al capítulo deseado.

.Autotest: Con esta herramienta, el usuario realiza tests del curso seleccionado. Dicho test puede centrarse en un capítulo dado o bien en el temario completo. Las preguntas son de tipo test, a elegir una entre cuatro. Al final del test, se muestran las soluciones de las preguntas mal respondidas, junto a la estadística de aciertos y errores y a la posibilidad de repetir el test.

Estadísticas: en esta sección, el alumno puede ver el estado de su curso: el capítulo cuyos tests ha realizado, con sus puntuaciones, si el curso ha finalizado, la nota final en ese caso, etc.

.Foro: El foro está basado en una comunicación alumno/profesor o alumno/alumno con mensajes de correo. Contiene los siguientes apartados:

.Realizar consulta: Se envía una consulta al foro, y dicha pregunta es respondida por el tutor del alumno. Aparte de esta respuesta, cualquier alumno puede responder, replantear la pregunta, o comentarla en cualquier forma, creándose un árbol de respuestas a una pregunta inicial.

Correo electrónico: En esta sección, el alumno puede remitir emails, tanto a su tutor como al resto de alumnos, además tendrá a su disposición una bandeja de entrada, otra de salida así como una destinada a los correos eliminados, por si fuera necesaria su consulta durante el desarrollo del curso.

Chat: esta modalidad de consulta on-line permite entrar en contacto directo al alumno con su tutor y con el resto de condiscípulos de ese tutor, si bien no hay impedimento para que un alumno se conecte al chat en horario de otro tutor.

Dicho chat se compone de la ventana de mensajes, donde aparecen los mensajes enviados por los distintos usuarios conectados (en diferente color los tutores), junto con una relación de los usuarios y profesores conectados en ese momento (en una ventana lateral), y, evidentemente, el sitio para crear el mensaje que se lanzará al chat. Los tutores se encuentran siempre on-line en las horas señaladas. Aparte, este servicio está siempre abierto para la comunicación entre alumnos

PROGRAMA:

0 OBJETIVOS

1 ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

- 1.1 Introducción Normativa legal Definiciones
- 1.2 Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos Terminología
- 1.3 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano
- 1.4 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano II
- 1.5 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano III
- 1.6 Intoxicaciones alimentarias peróxido naturales
- 1.7 Infecciones alimentarias bacterianas
- 1.8 Infecciones alimentarias bacterianas II
- 1.9 Infecciones alimentarias por parásitos
- 1.10 Cuestionario: Enfermedades transmitidas por los alimentos

2 ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

- 2.1 Alteración de alimentos
- 2.2 Contaminación de alimentos. Concepto y tipos de contaminantes
- 2.3 Contaminación de alimentos por bacterias
- 2.4 Contaminación de alimentos por hongos y virus
- 2.5 Contaminación de alimentos por parásitos. Contaminación abiótica
- 2.6 Fuentes de contaminación bacteriana
- 2.7 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- 2.8 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano II
- 2.9 Refrigeración y congelación
- 2.10 Refrigeración y congelación II
- 2.11 Métodos que utilizan el calor
- 2.12 El agua. Salazones. El curado. El ahumado. El adobo
- 2.13 Atmósferas modificadas y envasado al vacío - Radiaciones y otros

MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO - 6 HORAS

2.14 Cuestionario: Alteración y contaminación de alimentos. Métodos de conservación.

3 PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

3.1 Actitudes y hábitos higiénicos de los Manipuladores de alimentos. Requisitos. Higiene personal

3.2 Hábitos higiénicos. Responsabilidad y Prevención

3.3 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria

3.4 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria II

3.5 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria III

3.6 Guías de Prácticas Correctas de Higiene o Planes Generales de Higiene

3.7 Limpieza y desinfección. Terminología. Programa de limpieza y desinfección

3.8 Limpieza y desinfección. Productos de limpieza y desinfección

3.9 Control de plagas. Desinsectación y Desratización

3.10 Control de plagas. Desinsectación y Desratización II

3.11 Manejo de residuos

3.12 La responsabilidad de la empresa

3.13 La responsabilidad de la empresa II

3.14 La responsabilidad de la empresa III

3.15 Cuestionario: Prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria

4 MANIPULACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS

4.1 Introducción

4.2 Alimentos de alto riesgo. Motivos de su peligrosidad

4.3 Alimentos de alto riesgo. Huevos y ovoproductos

4.4 Alimentos de alto riesgo. Leche y productos lácteos

4.5 Alimentos de alto riesgo. Aves

4.6 Alimentos de alto riesgo. Carne y productos cárnicos cocinados

4.7 Alimentos de alto riesgo. Pescados y mariscos

4.8 Comidas preparadas

4.9 Requisitos de las comidas preparadas y condiciones de almacenamiento

4.10 El sistema APPCC. El sistema APPCC. Recepción y almacenamiento de materias primas

4.11 El sistema APPCC. Cocinado

4.12 El sistema APPCC. Mantenimiento. Servicio de comidas

4.13 Cuestionario: Manipulación de comidas preparadas

4.14 Cuestionario: Cuestionario final

CARACTERÍSTICAS

DEL CURSO:

El curso tendrá una duración de 6 horas lectivas. Los derechos de matrícula y participación del curso importan 45 €.

DIPLOMA:

A los alumnos que demuestren aprovechamiento y completen el curso se les otorgará el correspondiente DIPLOMA acreditativo de su participación en el mismo.