ESCUELA POLITÉCNICA IPS SL

Formación y aprendizaje. Formación de calidad

Manipulador de Alimentos: Higiéne Alimentaria



Metodología	Formación OnLine	Campus
		https://www.ips-formacion.com/campus/
Horas	20	
Tiempo de conexión	2 semanas	
Fechas inicios	Flexible no hay fecha concreta	
Requisitos	Antes del inicio curso prueba competencias digitales	
	Ninguno	
Formación bonificada	Posibilidad de ser bonificada por parte de la empresa	
Precio	120 €	
Profesores	María Isabel Sarrasí Alía	



Objetivos del curso

- Cumplir la legislación sanitaria vigente en relación a los manipuladores de alimentos
- Aportar conocimientos sobre la ciencia básica de los alimentos, y la aplicación de estos conocimientos al procesado y conservación, de forma que constituya una ayuda y un apoyo a la hora de la manipulación de este producto
- Tener conocimientos de los autocontroles para garantizar la higiene de los alimentos: Manual de Buenas Prácticas de Fabricación, Trazabilidad y el sistema APPCC



https://www.ips-formacion.com/campus/



Tiempo de respuesta

Los tutores pedagógicos atenderán a los alumnos en un plazo de 24 horas y los tutores de contenido en un plazo máximo de 48 horas en días laborables



Metodología didáctica

La metodología responde a la pregunta de cómo enseñar. Para ello, se ha realizado una adaptación de los contenidos a lo que resulta más conveniente para la comprensión de los mismos y para la consecución de los objetivos correspondientes.

En un aula virtual supone una serie de implicaciones a la hora de planificar y desarrollar la enseñanza:

- La necesidad de crear espacios para que los alumnos se comuniquen.
- Programar el trabajo combinando tareas individuales con otras colectivas. Dinamización de las actividades colaborativas que se lleven a cabo en el aula.
- Hacer una planificación detallada del trabajo estableciendo tiempos para el alumnado.
- Facilitar orientaciones y recursos para la realización autónoma de las actividades.
- Estimular la motivación y animar a la participación del alumnado en el curso.
- Presentar documentos de consulta sobre el contenido del curso en distintos formatos.
- Hacer públicos los criterios de evaluación.
- Tutorizar y ofrecer feedback continuo a cada alumno sobre los resultados de las evaluaciones y de cada una de las actividades prácticas realizadas. El Tutor recibirá dichas actividades a través del apartado de Zona de entrega al tutor y a través del mismo, remitirá al alumnado tanto la corrección (incluyendo indicaciones sobre la resolución y posibles mejoras), como con la nota obtenida. Supervisión de los expedientes de los alumnos para verificar su grado de cumplimiento de la programación y aprovechamiento.



Temario

1. **Manipulación de alimentos**
    1. Definiciones básicas
    2. Responsabilidad de la formación del manipulador de alimentos
    3. Los deberes del manipulador de alimentos
    4. Bases nutricionales de la alimentación saludable
    5. Recomendaciones alimentarias
2. **Consumo de alimentos manipulados erróneamente**
    1. La higiene alimentaria
    2. Importancia del manipulador de alimentos
3. **Alteración y contaminación de los alimentos**
    1. Definiciones básicas
    2. Tipos de microorganismos
    3. Ejemplos de microorganismos patógenos
4. **Factores que favorecen el crecimiento bacteriano**
    1. Factores que intervienen en el crecimiento
    2. Nutrientes
    3. Humedad o disponibilidad de agua
    4. Oxígeno
    5. Temperatura
    6. Tiempo
    7. Humedad relativa del ambiente
    8. PH / Acidez
    9. ¿Y qué ocurre con otros parásitos, como por ejemplo el Anisakis?
5. **Fuentes de contaminación de los alimentos**
    1. Peligros biológicos
    2. Peligro físicos
    3. Peligros químicos
    4. Otras causas de alteración de los alimentos
    5. Transmisión de los contaminantes y condiciones que la favorecen
6. **Enfermedades transmitidas por los alimentos**
    1. Importancia y consecuencias
    2. Tipos enfermedades transmitidas por los alimentos
7. **Métodos de conservación de los alimentos**
    1. Definición
    2. Transporte y recepción de materias primas
    3. Almacenaje
    4. Refrigeración
    5. Congelación
    6. Ahumado
    7. Productos en conserva
    8. Productos en semiconserva
    9. Secado/salado
    10. Pasteurización, esterilización y aditivos alimentarios
    11. El envasado y la presentación de los alimentos
8. **La higiene como medida preventiva**
    1. Prácticas higiénicas
    2. Aspectos a tener en cuenta
9. **Limpieza y desinfección: concepto y diferencia**
    1. Limpieza y desinfección
    2. Limpieza y desinfección de locales, útiles de trabajo y envases
10. **Materiales en contacto con los alimentos**
11. **Control de plagas**
12. **Información y etiquetado de los alimentos**
13. **Manipulación de residuos**
14. **Responsabilidad y autocontrol**
    1. Trazabilidad
    2. A.P.P.C.C.
15. **Legislación relacionada**