

MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
MODALIDAD:	Teleformación	DURACIÓN:	10 horas	Nº MAX. PARTICIPANTES:	80
COLECTIVOS DESTINATARIOS:	Trabajadores que realicen sus funciones en algún punto de la cadena de alimentación humana y que debido a ello ,necesiten adquirir o actualizar su condición de manipulador de alimentos.				
MEDIOS PEDAGÓGICOS:					
<p>Los contenidos teóricos del curso se encuentran en las unidades didácticas, que se presentan a través de distintos tipos de recursos, gracias al medio utilizado, Internet, no se reducen a los textos que el alumno debe memorizar, sino que también incluyen:</p> <p>Texto. Además de la redacción de los contenidos teóricos, los recursos de texto incorporan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fotografías o iconos visuales. • Notas, advertencias, consejos... con su formato especial. • Esquemas o resúmenes. • Recursos interactivos donde ir descubriendo los conocimientos correspondientes a la unidad didáctica. <p>Práctica. Ejercicio evaluable. El tutor la corrige y puntúa.</p> <p>Multimedia. Con este formato pueden presentarse animaciones que muestran los contenidos de forma interactiva para que los vayas descubriendo y te favorezca la esquematización mental de los mismos, también pueden presentarse resúmenes de módulo, prácticas interactivas autocorregibles, etc.</p> <p>Glosario. Diccionario con los términos específicos del curso.</p> <p>FAQ. Preguntas más frecuentes referidas al curso.</p> <p>Bibliografía. Referencias bibliográficas de textos relacionados con el curso.</p> <p>Enlaces de interés. Enlaces a páginas web relacionadas con el curso.</p> <p>Autoevaluación. Pruebas que permiten al alumno comprobar la asimilación de los contenidos del curso y verificar sus respuestas.</p> <p>Evaluación. Pueba objetiva de conocimientos.</p> <p>Además, dispones de todos los contenidos en formato pdf para su visualización o descarga.</p>					
CONTENIDOS			OBJETIVOS		
<p>1.-Los alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción. • Los alimentos. • Contaminación de los alimentos. • Enfermedades de origen alimentario. <p>2.-Manipulación e higiene alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conservación y almacenamiento alimentario. • Salud e higiene personal. • Consideraciones higiénicas en locales, equipos y utensilios. • Planes generales de higiene. <p>3.-Legislación alimentaria aplicable.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reglamentación alimentaria. • Sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC). Normativa específica. <p>Material complementario: Aplicación práctica en los sectores.</p>			<p>Adquirir los conocimientos y actitudes necesarias para aplicar en el puesto de trabajo las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en la manipulación de alimentos.</p> <p>Impedir la contaminación por la manipulación de los alimentos.</p> <p>Prevenir posibles alteraciones alimentarias según la normativa vigente.</p>		