

ACCIÓN FORMATIVA:
SEGURIDAD Y HIGIENE ALIMENTARIA
(TALLER MANIPULADOR ALIMENTOS)



Dpto. Formación - Jaume Muñoz
Teléfono: 960 700 747 / 635 059 096
Mail: jaume@labtecnic.com
web: www.labtecnic.com



1. CARACTERÍSTICAS ACCIÓN FORMATIVA

1.1. DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA FORMATIVO

Curso manipulador de alimentos + Gestión de alérgenos (Curso gratuito de cortesía)

1.2. DURACIÓN DE LA FORMACIÓN PRESENCIAL SEGÚN EL CONTENIDO FORMATIVO:

Una única sesión de 3 horas.

1.3. DESTINATARIOS DE LA ACCIÓN FORMATIVA:

El curso va destinado a todos aquellos alumnos del centro que superen los 16 años, o los cumplan durante este curso escolar (3º y 4º Eso, Bachillerato, Ciclos formativos y otros programas de integración)

El curso se plantearía como actividad extraescolar y de carácter voluntarios, y se puede hacer extensible al AMPA, para que los padres/madres puedan beneficiarse de esta formación.

2. OBJETIVOS Y CONTENIDOS DEL CURSO

2.1. OBJETIVOS GENERALES DEL CURSO

Este curso pretende proporcionar a todas aquellas personas que interactúan con los alimentos los conocimientos básicos para desarrollar su labor con garantía, y también, concienciarlas de la importancia y repercusión que sus actuaciones pueden tener en la seguridad de los alimentos.

Tras su realización, los participantes habrán adquirido los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias sobre la correcta manipulación de los alimentos para aplicarlas en un futuro puesto laboral en los sectores anteriormente mencionados, así como los conocimientos y técnicas adecuadas de higiene y seguridad alimentaria.

En definitiva, al ser un curso obligatorio por Sanidad, el objetivo principal de este es el de proporcionar una información clara y de fácil comprensión que permita a las personas que manipulan alimentos afrontar el día a día de su trabajo con las máximas garantías higiénicas, evitando y minimizando riesgos derivados de malas prácticas, así como de facilitar su inserción al mundo laboral

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE

- Adquirir conocimientos para la realización de unas buenas prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos
- Adquirir conocimientos básicos sobre el sistema Appcc.
- Adquirir conocimientos básicos sobre los peligros alimentarios y las medidas preventivas para su control.
- Diferenciar las principales enfermedades de origen alimentario y tener conocimiento de las medidas preventivas.
- Adquirir conocimiento de los distintos factores o agentes relativos a la contaminación microbiana: químicos, físicos y microbiológicos.
- Corregir deficiencias en la manipulación que pudieran tener consecuencias para la calidad higiénica- sanitaria del producto.
- Conoce la normativa aplicable a los sectores
- Obtener el certificado de manipulador de alimentos para actividades en el ámbito de la restauración colectiva.

2.3. CONTENIDOS

La acción formativa que desarrollar corresponde a la modalidad presencial para el sector de Comidas preparadas y minorista de alimentación.

Dentro del programa formativo se va a desarrollar en 9 unidades didácticas.

Están compuestas por una parte teórica, y otra parte práctica que debe realizar el alumno, que consta de:

Unidades teóricas.

Unidad 1: Introducción a la higiene alimentaria

Unidad 2: Principales fuentes de contaminación de los alimentos.

Unidad 3: Toxiinfecciones de origen alimentario.

Unidad 4: Control en las principales etapas que conforman el diagrama de flujo.

Unidad 5: Higiene del personal manipulador

Unidad 6: Higiene de las instalaciones

Unidad 7: Sistema Appcc.

Unidad 8: Gestión de alérgenos.

Unidad 9: Normativa aplicable al sector

Aplicaciones prácticas a desarrollar durante el curso:

1ª. Toma de muestras de análisis de superficies, alimentos y agua.

Mediante esta práctica, se intenta concienciar de la importancia de una correcta limpieza y desinfección y poder determinar si ha sido efectiva.

Para ello, el alumno obtendrá los conocimientos necesarios sobre toma de muestras y su conservación, transporte y almacenamiento correcto.

2ª. Determinación del contenido de CL libre residual en diferentes muestras de agua.

En esta práctica, el alumno obtendrá los conocimientos para determinar el contenido de cloro libre residual del agua corriente del grifo y del agua embotellada.

3ª. Determinación del pH.

El RD 140/2003 de / de febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano establece que el pH debe encontrarse en valores entre 6,5 y 9,5

Mediante esta práctica, el alumno obtendrá los conocimientos para determinar el pH, así como la diferente vía de toma.

3. METODOLOGIA Y TECNICAS DE EVALUACION.

La principal directriz a la hora de planificar la metodología empleada para alcanzar los objetivos de aprendizaje propuestos se basará principalmente en la interacción con el alumno, con sus compañeros y por supuesto con el docente.

Pensamos que, creando situaciones y problemas reales de manipulación de alimentos, y haciendo que se pongan en común todas las experiencias personales y puntos de vista, será de alguna manera una estrategia coherente y clasificadora para abarcar todos los posibles problemas, causas y soluciones al respecto.

Se tendrán en cuenta para ello las competencias profesionales asociadas a cada una de las unidades didactas. Se trata por lo tanto de dinamizar al máximo las clases prácticas para dar un ambiente agradable y favorecer las actividades propias del sector desde el control de la contaminación microbiana, el desarrollo de hábitos de higiene personal, y prácticas higiénicas para la manipulación de alimentos, además de inculcar una conciencia positiva sobre la importancia de estas buenas prácticas

3.1. PROCESO EVALUATIVO

El proceso de aprendizaje ira acompañado de una evaluación continua que determine hasta qué punto se están alcanzando las metas fijadas en cada unidad didáctica

Esta valoración se realizará a través de la observación directa que dotará al docente para la valoración del aprendizaje del alumno.

La valoración del nivel de capacitación alcanzando por el alumnado se desarrollará a través de un examen tipo test.

El certificado de formación de manipuladores de alimentos será concedido a aquellas personas que superen dicha prueba

Se trata por tanto de favorecer que el alumno aprenda haciendo, dando sentido a los conocimientos teóricos desde el trabajo individual y desde el trabajo de grupo

El docente desarrollará un papel de mediador, tutorizará al alumnado durante el desarrollo de las clases, orientará el proceso de aprendizaje, dinamizará las actividades y organizará y controlará el buen funcionamiento de las diversas simulaciones de las actividades relaciones con la manipulación de alimentos propias o a la ocupación

3.2. ORGANIZACIÓN

El curso se impartirá en las aulas del propio centro o empresa, en un horario a determinar conjuntamente.

Cada uno de los alumnos asistentes que hayan superado la prueba evaluativa dispondrá del certificado de Manipulador de alimentos en el Sector Comidas Preparadas, el de Minorista de alimentación y el de gestión de alérgenos, que se entregarán en el mismo día, tras la finalización del curso.

Si no se dispone de los datos de todos los alumnos o hay alumnos que se incorporan el mismo día del curso, los certificados se enviaran por mensajería al centro a la atención de los tutores.

Podrán asistir todos aquellos alumnos que estén interesados en el curso, y todas aquellas personas que el centro considere apropiadas.

4. COSTE

El coste del taller es de 10 euros por alumno, no obstante, al trabajar con nosotros otros años, se le complementaria la formación con el curso de manipulación de alérgenos, totalmente gratuito para los participantes.

En caso de extravío o sustracción del carné, así como de la necesidad de cualquier alumno de obtener un duplicado o un cambio de sector se emitirá dicho duplicado y lo enviará al alumno sin coste alguno.

Para la realización del curso, se necesitan un mínimo de 30 personas, por lo que también se pueda hacer extensible la propuesta al Ampa, para que los Padres y madres que lo requiera o estén interesados, también puedan beneficiarse de la formación.

Nosotros mismos nos encargaríamos de cobrar el curso el mismo día de su realización

5. COMENTARIOS ADICIONALES

labTecnica
análisis y servicios ambientales

6. CONTACTO



Dpto. Formación - Jaume Muñoz
Teléfono: 960 700 747 / 635 059 096
Mail: jaume@labtecnic.com
web: www.labtecnic.com

