

## **FICHA TECNICA DE LA ACCIÓN FORMATIVA**

---

### **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

- **Modalidad:** Distancia.

La **Formación en modalidad a Distancia** se basa en un aprendizaje cuasi autodidáctico, con este término queremos señalar que el método de aprendizaje no es el tradicional, esto es, aquél en el que el profesor explica una lección con la eventual ayuda de instrumentos visuales y el alumno se limita a tomar nota y preguntar sobre aquello que no comprendió suficientemente.

Por el contrario, en la presente Acción Formativa, la relación con el resto de los participantes no existirá, y la que se establezca con el tutor es más lejana y la mayoría de las veces a través del escrito. Ello implica que la mayor parte de esfuerzo de aprendizaje recaerá sobre el alumno, del que se requieren altas dosis de motivación, ilusión, intereses y esfuerzo personal compensados por la liberación de horarios rígidos de clases y tutorías, propios del sistema tradicional de enseñanza.

Este método de enseñanza requiere también de una configuración especial del material que se le entrega, que se distingue radicalmente de un libro de texto de estudio normal, no sólo por su estructura en la que distinguimos divisiones no habituales en los libros de texto: módulo, unidades didácticas y capítulos, sino también por el lenguaje sencillo, asequible y exento de tecnicismos que se pretende utilizar.

Nadie pone hoy en duda la eficacia de la formación a distancia, sobre todo por sus ventajas de flexibilidad, ya que cada estudiante puede adaptar su ritmo de estudio a sus disponibilidades de tiempo. Requiere, sin embargo, de constancia, de esfuerzo personal, de la motivación del alumno y de su ilusión, que han de ser más fuertes en la enseñanza tradicional en las aulas.

- **Material:**

- Manual “Manipulador de alimentos”
- Material Fungible.
- Tutorías especializadas.

- **Objetivos:**

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). 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.

## **FICHA TECNICA DE LA ACCIÓN FORMATIVA**

---

- **Contenidos:**

### 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 peróxidos 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 Atmosferas modificadas y envasado al vacío - Radiaciones y otros
- 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
- 3.16 Cuestionario: Cuestionario final