

(FCOM01) Manipulación de alimentos



Área: Seguridad Alimentaria

Modalidad: Teleformación

Duración: 10 h

Precio: 75.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Identificar las fuentes de contaminación de los alimentos y aplicar la normativa vigente de seguridad e higiene alimentaria durante la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de los alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Comprender el concepto de alimento y su importancia en el mantenimiento de la vida y la salud.
2. Identificar los diferentes tipos de alimentos según su origen y función nutricional.
3. Analizar los criterios de calidad que determinan la idoneidad de un alimento para su consumo.
4. Aplicar el conocimiento adquirido sobre la clasificación de alimentos y criterios de calidad en la manipulación segura y efectiva de alimentos.
5. Evaluar la calidad de los alimentos basándose en los criterios aprendidos en la clase.
6. Crear un plan de manipulación de alimentos que garantice la calidad y seguridad de los alimentos.
7. Comprender el concepto de contaminación en alimentos y su importancia en la seguridad alimentaria.
8. Identificar los diferentes tipos, vías y fuentes de contaminación de los alimentos.
9. Analizar cómo las diferentes fuentes de contaminación pueden afectar la calidad y seguridad de los alimentos.
10. Aplicar el conocimiento adquirido para prevenir la contaminación de los alimentos en diferentes escenarios de manipulación de alimentos.
11. Evaluar situaciones de manipulación de alimentos para identificar posibles fuentes de contaminación y proponer medidas correctivas.
12. Crear estrategias de prevención y control de la contaminación de los alimentos para garantizar la seguridad alimentaria.
13. Identificar los diferentes tipos de microorganismos que pueden estar presentes en los alimentos.
14. Comprender los factores que influyen en el crecimiento de los microorganismos en los alimentos.
15. Distinguir entre alimentos de alto y bajo riesgo para la contaminación por microorganismos.
16. Reconocer las enfermedades transmitidas por microorganismos en alimentos y sus síntomas asociados.
17. Aplicar el conocimiento adquirido para minimizar el riesgo de crecimiento de microorganismos en los alimentos.
18. Evaluar situaciones de manipulación de alimentos para identificar posibles riesgos de crecimiento de microorganismos.
19. Crear estrategias de manejo seguro de alimentos para prevenir la contaminación por microorganismos y las enfermedades transmitidas por alimentos.
20. Comprender los diferentes métodos de conservación de alimentos, tanto físicos como químicos, y su importancia en la seguridad alimentaria.
21. Analizar los procesos de envasado y etiquetado de alimentos, incluyendo los diferentes tipos de envases y la información

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

requerida en las etiquetas.

22. Evaluar las consideraciones clave en el almacenamiento de alimentos para mantener su calidad y seguridad.
23. Aplicar el conocimiento adquirido para identificar y explicar los métodos de conservación, envasado, etiquetado y almacenamiento en diferentes contextos de la industria alimentaria.
24. Crear un plan de conservación, envasado, etiquetado y almacenamiento de alimentos para un producto alimenticio hipotético, considerando todas las regulaciones y mejores prácticas aprendidas.
25. Valorar la importancia de cada uno de estos procesos en la garantía de la calidad y seguridad de los alimentos, así como en la comunicación de información precisa al consumidor.
26. Definir medidas de higiene en la manipulación de alimentos.
27. Explicar la importancia de la higiene personal en la manipulación de alimentos.
28. Demostrar cómo realizar la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos.
29. Distinguir entre los diferentes métodos de control de plagas.
30. Justificar la necesidad de una correcta gestión de residuos y reciclado en la industria alimentaria.
31. Diseñar un plan de higiene personal para la manipulación de alimentos.
32. Identificar los conceptos básicos del Sistema de Autocontrol APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) y su importancia en la manipulación de alimentos.
33. Comprender el contenido y las implicaciones del Reglamento Europeo 852/2004 en relación con la higiene de los productos alimenticios.
34. Aplicar el conocimiento del Reglamento Europeo 1169/2011 en la identificación y gestión de alérgenos en los alimentos.
35. Analizar el Real Decreto 109/2010 y su impacto en la manipulación segura de los alimentos.
36. Evaluar las medidas legislativas actuales en la manipulación de alimentos y cómo afectan a la práctica diaria en la industria alimentaria.

CONTENIDOS

1. Clasificación de los alimentos.
2. Identificación de las fuentes de contaminación de los alimentos.
3. Reconocimiento de los factores de crecimiento de los microorganismos en alimentos
4. Distinción de los métodos de conservación de los alimentos.
5. Adopción de medidas de limpieza e higiene en la manipulación de alimentos.
6. Reconocimiento de la normativa aplicable a la manipulación de los alimentos.

MATERIALES

Toda la documentación necesaria para la realización del curso se encuentra en la plataforma de teleformación pero se entregarán documentación de ayuda y complementaria al alumno si el formador así lo requiere.

METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



Total libertad de horarios para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.

En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

Hacer para aprender, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.

No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.

Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.

Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.

32 Mbytes de RAM o superior.

CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

Evaluación continua: con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

Evaluación final: se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



Evaluación continua: durante todos los días del curso.

Evaluación final: un día después de la finalización del curso.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com
TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>