

Ficha técnica:**HIGIENE ALIMENTARIA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA ACTIVIDAD LABORAL**

Nombre del Curso:

Higiene Alimentaria para Manipuladores de Alimentos de acuerdo a la actividad laboral.

Formas de contacto:

Email: info@asonaman.es

Tlf: 900 696 550 llamada gratuita desde España.

WhatsApp: 900 696 550

Coste:

7 € (Este curso está incluido en el Pack 7 PDF)

Desde el panel de gestión de grupos puede obtener un descuento de hasta el 43%.

Para los alumnos que tengan activado el Pack previamente, ya sea por que se lo ha pagado un gestor de grupos o se lo han pagado ellos mismos, el coste de los certificados en formato digital PDF será de 0€.

Objetivos de la acción formativa:

- ✓ Saber qué es un manipulador de alimentos y cuáles son sus responsabilidades.
- ✓ Conocer las obligaciones como operador del sector agroalimentario y los problemas relacionados con una mala gestión de la higiene alimentaria.
- ✓ Conocer y saber aplicar la legislación referida a la seguridad e higiene alimentaria.
- ✓ Saber diseñar y aplicar Buenas Prácticas de Manipulación, y reconocer prácticas inapropiadas en la manipulación de alimentos.
- ✓ Saber los tipos de peligros que pueden afectar a los alimentos y las diferentes fuentes de contaminación.
- ✓ Conocer qué son las contaminaciones cruzadas y cómo evitarlas.

- ✓ Conocer las diferentes enfermedades que puede causar el consumo de alimentos contaminados.
- ✓ Saber reconocer a los grupos de consumidores de alto riesgo.
- ✓ Conocer los hábitos correctos de higiene y saber desarrollar un plan de limpieza y desinfección adaptado a las necesidades de la empresa.
- ✓ Conocer los peligros asociados a las diferentes etapas de la cadena alimentaria.
- ✓ Tener conocimientos sobre el diseño higiénico de locales donde se manipulen alimentos y cómo evitar la presencia de plagas.
- ✓ Saber gestionar correctamente los residuos generados en la actividad agroalimentaria.
- ✓ Saber identificar correctamente la información del etiquetado de los alimentos envasados y sin envasar.
- ✓ Conocer los mecanismos por los que actúan las alergias y las intolerancias alimentarias, y su sintomatología.
- ✓ Saber identificar e informar correctamente al cliente de los 14 alérgenos recogidos en el Reglamento UE 1169/2011
- ✓ Saber para qué sirve y de qué partes constan los planes de autocontrol RPHT y APPCC.
- ✓ Conocer y saber gestionar de forma específica los peligros agroalimentarios que afectan a una actividad laboral concreta

Índice del curso:

Tema 1: Manipulación de alimentos

- 1.1 Reglamento de manipuladores de alimentos
- 1.2 Responsabilidad de las empresas
- 1.3 Normas relativas a los manipuladores de alimentos
- 1.4 Objetivos del programa de formación
- 1.5 Manipulación de alimentos: conceptos generales

Tema 2: Vías de contaminación de los alimentos

- 2.1 Peligros físicos
- 2.2 Peligros químicos

2.3 Peligros biológicos

Tema 3: Enfermedades causadas por los alimentos (i)

3.1 Intoxicación alimentaria

3.2 Infección alimentaria

3.3 Toxiinfección alimentaria

3.4 Enfermedades causadas por peligros químicos

3.4.1 Peligros químicos de origen biológico

3.4.2 Peligros químicos de origen no biológico

Tema 4: Enfermedades causadas por los alimentos (ii)

4.1 Peligros biológicos y sus toxinas

4.2 Características generales de las bacterias

4.3 Condiciones favorables para el crecimiento de bacterias

4.4 Agentes causales y enfermedades que producen

Tema 5: Reglas higiénicas del manipulador de alimentos

5.1 requisitos de los manipuladores de alimentos

5.2 hábitos del manipulador

5.3 higiene personal

5.4 salud del manipulador: vigilancia médica

Tema 6: Compra, recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos

6.1 Compra y recepción de los alimentos

6.2 Almacenamiento

6.3 Métodos de conservación de los alimentos

6.4 Envasado

6.5 Etiquetado

6.6 Transporte de productos alimenticios

Tema 7: Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de los locales

7.1 Limpieza y desinfección de los locales

7.2 Limpieza de equipos y utensilios

7.3 Lucha contra plagas: desinsectación y desratización

Tema 8: Características de las instalaciones, equipos y utensilios

8.1 Características de las instalaciones

8.2 Características de los equipos y utensilios

Tema 9: Control de calidad de los alimentos: sistema APPCC

9.1 Calidad. Control de calidad

9.2 Historia del sistema APPCC

9.3 Requisitos previos a la implantación del sistema APPCC

9.4 Ventajas del sistema APPCC

9.5 ¿Quién desarrolla y aplica el programa APPCC?

9.6 Principios del sistema APPCC

Tema 10: Alergias alimentarias y látex

10.1 Introducción

10.2 La alergia a alimentos

10.3 Alergia al látex

10.4 Intolerancias alimentarias

10.5 La enfermedad celíaca

10.6 Principales alimentos causantes de alergias

10.7 Alimentos para celíacos

Tema 11: Parte específica por sectores

Tipo de formación:

Teleformación a través del sitio web www.asonaman.es

Demanda del mercado:

Según el Reglamento CE 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, en su ANEXO II, Capítulo XII indica:

"Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar:

1. la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral. "

Por este motivo, es obligatoria por normativa la formación o instrucción en Higiene Alimentaria para los Manipuladores de Alimentos adecuada a su actividad laboral.

El curso de Higiene Alimentaria de ASONAMAN es adecuado para todas las actividades laborales de manipulación de alimentos en la industria agroalimentaria europea.

El alumno de ASONAMAN puede escoger la formación en Higiene Alimentaria adecuada a su actividad laboral de Manipulador de Alimentos, como se indica en el Reglamento CE 852/2004, y si lo desea también puede ampliar su formación, de forma gratuita, en cualquiera de las otras actividades laborales.

Por este motivo, los alumnos de ASONAMAN que hubiesen realizado la formación de todas las actividades laborales dispondrán de un certificado válido para cualquier actividad laboral de manipulación de alimentos.

Esta acción formativa se basa en los requerimientos de la norma UNE 66181/2012 referente a la Gestión de la Calidad de la Formación Virtual, estando ASONAMAN certificada en dicha norma de calidad.

Por este motivo, nuestros certificados de formación pueden ser utilizados por las organizaciones que tienen implantada la Norma UNE-EN ISO 9001 sobre los sistemas de la Gestión de la Calidad, para dar cumplimiento al apartado 6.2 (Recursos Humanos) al "proporcionar la formación necesaria a sus empleados y garantizar su competencia".

Formación necesaria para acceder con éxito al curso:

Formación Obligatoria: No se precisa ninguna formación específica para acceder al curso.

Se requiere una edad mínima de 14 años para el uso legal de la plataforma on-line de www.asonaman.es

Dedicación necesaria por parte del alumno:

El tiempo estimado para la correcta realización de la acción formativa es de 9 h para la parte general de Manipulación de Alimentos, más una 1 h por cada parte específica cursada.

No existen restricciones temporales de acceso al sitio web, como tampoco fechas de inicio ni finalización de la acción formativa.

El alumno dispone de total libertad para acceder a los contenidos del curso, tanto para ampliar como para renovar sus conocimientos cuando quiera.

Hardware necesario:

Cualquier dispositivo que permita el acceso y la correcta navegación a través del sitio web www.asonaman.es

Software necesario:

Cualquier navegador Web que permita el acceso y la correcta navegación a través del sitio web www.asonaman.es

Visor de archivos PDF, como por ejemplo Acrobat Reader.

Reconocimiento de la formación para la empleabilidad:

Los alumnos que realicen la formación en Higiene Alimentaria de ASONAMAN, ampliarán su capacidad para integrarse en el mercado laboral, ya que dispondrán de la formación adecuada a su actividad laboral, para manipular alimentos de forma segura en la industria agroalimentaria europea, como se indica en el Reglamento CE 852/2004.

Nivel de reconocimiento de la formación para la empleabilidad:

★★★★☆

El nivel de calidad del factor reconocimiento de la formación para la empleabilidad de esta actividad formativa es de 3 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

Se otorga un certificado de formación a aquellos alumnos que superan la prueba de evaluación final sobre los conocimientos adquiridos.

El certificado de formación que se recibe con esta acción formativa en www.asonaman.es no tiene caducidad, ya que una vez que se ha obtenido, el alumno puede volver a realizar el curso tantas veces como quiera, y tras superar de nuevo con éxito la prueba de evaluación final, conseguirá un nuevo certificado en formato PDF con fecha actualizada, a coste 0 €.

FORMATO DIGITAL

- Certificado en formato PDF tamaño DIN A4

Es obligatorio porque lleva la firma digital de la FNMT Fábrica Nacional de Moneda y Timbre que acredita que es original.

Se recibe por email, por WhatsApp, o por descarga directa desde el panel del alumno en la web.

FORMATOS FÍSICOS

- Certificado en formato Tarjeta de plástico tamaño CR80 (tipo DNI)
- Certificado en formato Diploma impreso tamaño DIN A5

No son obligatorios, son opcionales y se reciben por correo postal en la dirección indicada por el alumno con un coste adicional de 10€/unidad y formato.

No es obligatoria ni necesaria la solicitud de todos los formatos del certificado de formación por parte del alumnado.

Metodología de aprendizaje:

Diseño didáctico instruccional:

★★★★☆

El nivel de calidad del factor diseño didáctico instruccional de esta actividad formativa es de 3 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

La metodología de enseñanza/aprendizaje de este curso se basa en una combinación del aprendizaje tradicional y el basado en casos.

Las actividades de aprendizaje asociadas a esta acción formativa son:

- ✓ Lectura o visualización de los temas teóricos desarrollados por un experto en la materia.
- ✓ Realización de test de repaso de cada tema en los que se divide la acción formativa.
- ✓ Realización de la prueba de evaluación final de la acción formativa.

El estudio del curso para el aprendizaje es lineal, ya que no se permite el acceso al tema siguiente si no se ha realizado el test de repaso del tema anterior.

La prueba de evaluación final se compone de 20 preguntas seleccionadas de forma aleatoria entre un conjunto de aproximadamente 100 preguntas, representativas de todos los temas que conforman la acción formativa.

Los formatos del conjunto total de preguntas son del formato: indicar verdadero / falso.

Para superar con éxito la prueba de evaluación final, el alumno debe contestar correctamente por lo menos el 50% de las preguntas.

Cuando el alumno comprueba sus respuestas, se le muestra en color rojo los fallos cometidos y en color verde las respuestas correctas, junto a una argumentación que acompaña a cada pregunta donde se explica la respuesta correcta o se amplía información sobre la pregunta.

Si el alumno no aprueba la prueba de evaluación final, tiene la opción de repetirla tantas veces como sea necesario.

Siempre que se repitan los test de repaso de cada tema o la prueba de evaluación final, las preguntas serán una nueva selección aleatoria.

Recursos formativos y actividades de aprendizaje:

★★★★☆

El nivel de calidad del factor recursos formativos y actividades de aprendizaje de esta actividad formativa es de 4 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

Los recursos formativos de la actividad de aprendizaje son:

- ✓ Manual teórico y material audiovisual con la información necesaria elaborado por expertos en la materia.
- ✓ Test de repaso de cada tema en los que se divide la acción formativa compuesto por un conjunto de preguntas aleatorias del tipo: indicar verdadero / falso.
- ✓ Prueba de evaluación final de la actividad formativa.

El personal que interviene en el diseño, desarrollo, gestión de contenidos y tutorización de esta acción formativa virtual dispone de formación específica para la docencia y conocimientos técnicos específicos sobre la materia impartida.

Desde el sitio web www.asonaman.es, el alumno puede consultar o descargar cada tema para su estudio en formato PDF.

Tras el estudio del tema deberá realizar un test de repaso, compuesto por 4 preguntas aleatorias relacionadas con el tema.

Cuando el alumno comprueba sus respuestas, se le muestra en color rojo los fallos cometidos y en color verde las respuestas correctas.

El alumno puede repetir tanto los test de repaso de cada tema como la prueba de evaluación final tantas veces como sea necesario.

Una vez realizado el test de repaso del tema estudiado, el alumno puede avanzar en su aprendizaje teniendo acceso al tema siguiente.

Si el alumno tiene dudas con la materia del curso, puede ponerse en contacto con el tutor a través de los medios de contacto indicados en el punto 2 de esta ficha.

El sitio web www.asonaman.es dispone de una guía didáctica para el alumno con información sobre el curso.

No existen restricciones temporales de acceso al sitio web, como tampoco fechas de inicio ni finalización de la acción formativa.

Tutoría:

★ ★ ☆ ☆ ☆

El nivel de calidad del factor tutorías de esta actividad formativa es de 2 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

Cada curso dispone de un tutor que estará disponible a través de los medios indicados en el apartado 2 de esta ficha, con el fin de resolver al alumno cualquier duda sobre el temario, el avance del alumno en la acción formativa o el funcionamiento de la plataforma.

Esta acción formativa dispone de un tutor pedagógico que se encarga de la supervisión del proceso de enseñanza-aprendizaje, en cuanto a dinamización, control y seguimiento, y que está disponible para solventar cualquier duda relativa a la acción formativa o al uso de la plataforma que tenga el alumno.

El tutor pedagógico de esta acción formativa es:

JUAN BERNARDO MAGAN COVES

con estudios de:

- Docencia de la formación profesional para el empleo (nivel 3).
- Tutor-formador para certificados de profesionalidad en teleformación (Universidad Rey Juan Carlos)
- APPCC. Seguridad en los alimentos (Universidad Salamanca)
- La alimentación como base una vida saludable (Universidad Granada)
- Técnico intermedio en prevención de riesgos laborales (Alcoer Formación)
- Formador de formadores de extinción de incendios (Minirisk)
- Servicios para el control de plagas (SEAG0110)
- Gestión de residuos (Anecpla)
- Técnico en e-commerce y marketing (Fundesem)
- Selección de personal on-line (Femxa)

Esta acción formativa también dispone de un tutor de contenidos que se encarga de desarrollar los contenidos técnicos del material didáctico.

La tutora de contenidos de esta acción formativa es:

ELISABET PARRES TORRES

con estudios de:

- Licenciada en Ciencias Químicas (Universidad de Alicante).
- Grado Superior de Dirección de Cocina (IES Cap del L'Aljub).
- Certificado de aptitud pedagógica (Universidad de Alicante)
- Alergias e intolerancias alimentarias (FIAB)
- Legislación-Normativa Alimentaria (UGT Agroalimentaria)
- Microbiología de los alimentos (AINIA)
- Sistema de autocontrol APPCC (AINIA)

Entorno Tecnológico-digital de aprendizaje:

★ ★ ☆ ☆ ☆

El nivel de calidad del factor entorno tecnológico-digital de aprendizaje de esta actividad formativa es de 2 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

La acción formativa se lleva a cabo a través de un sitio web responsive que funciona con navegadores de última generación.

Desde el sitio web www.asonaman.es, el alumno puede consultar o descargar cada tema para su estudio en formato PDF.

A través del sitio web, el alumnado tiene acceso a un Panel de Alumno donde puede:

- ✓ Hacer el seguimiento del avance en la acción formativa.
- ✓ Descargar sus facturas y certificados de formación.
- ✓ Hacer compras relacionadas con la acción formativa.
- ✓ Hacer el seguimiento de los pedidos realizados a través del sitio web.
- ✓ Participar en el foro del sitio web.

Accesibilidad:

★ ★ ★ ☆ ☆

El nivel de calidad del factor accesibilidad de esta actividad formativa es de 2 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

La acción formativa no está adaptada específicamente para ser realizada por personas con cualquier tipo de discapacidad.

ÁREA	NIVEL DE CALIDAD	
Nivel de reconocimiento de la formación para la empleabilidad	★ ★ ★ ☆ ☆	Nivel de calidad 3 sobre 5
Diseño didáctico instruccional	★ ★ ★ ☆ ☆	Nivel de calidad 3 sobre 5
Recursos formativos y actividades de aprendizaje	★ ★ ★ ★ ☆	Nivel de calidad 4 sobre 5
Tutoría	★ ★ ☆ ☆ ☆	Nivel de calidad 2 sobre 5
Entorno Tecnológico-digital de aprendizaje	★ ★ ☆ ☆ ☆	Nivel de calidad 2 sobre 5
Accesibilidad	★ ★ ☆ ☆ ☆	Nivel de calidad 2 sobre 5