



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

Manipulación de alimentos

Marzo 2022

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Familia Profesional:	FORMACIÓN COMPLEMENTARIA
Área Profesional:	MANIPULACIÓN ALIMENTARIA
Código:	FCOM01
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

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

Relación de módulos de formación

Módulo 1 Manipulación de alimentos	10 horas
---	----------

Modalidades de impartición

Presencial

Teleformación

Duración de la formación

Duración total en cualquier modalidad de impartición	10 horas
---	----------

Teleformación Duración total de las tutorías presenciales: 0 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones/ titulaciones	No se requieren acreditaciones/titulaciones. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación
Modalidad de teleformación	Además de lo indicado anteriormente, los participantes han de tener las destrezas suficientes para ser usuarios de la plataforma virtual en la que se apoya la acción formativa.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none">- Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.- Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.- Técnico o Técnico Superior.- Certificados de profesionalidad de nivel 2 o 3
-------------------------------	--

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

OBJETIVO

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

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 10 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Clasificación de los alimentos
 - Concepto de alimento
 - Tipos de alimentos
 - Criterios de calidad
- Identificación las fuentes de contaminación de los alimentos
 - Concepto de contaminación en alimentos
 - Tipo, vías y fuentes de contaminación
- Reconocimiento de los factores de crecimiento de los microorganismos en alimentos
 - Tipos de microorganismos
 - Factores de crecimiento
 - Alimentos de alto y bajo riesgo para la contaminación por microorganismos
 - Enfermedades transmitidas por microorganismos en alimentos
- Distinción de los métodos conservación de los alimentos
 - Métodos físicos: temperatura y contenido en agua
 - Métodos químicos
 - Envasado. Envasados específicos. Productos no envasados
 - Etiquetado
 - Almacenamiento
- Adopción de medidas de limpieza e higiene en la manipulación de alimentos
 - Higiene personal
 - Locales e instalaciones
 - Residuos y reciclado de residuos
 - Limpieza y desinfección de instalaciones y equipos
 - Control de plagas
- Reconocimiento de la normativa aplicable a la manipulación de los alimentos
 - Sistema de autocontrol APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)
 - Reglamento europeo 852/2004
 - Reglamento europeo 1169/2011 sobre alérgenos
 - Real Decreto 109/2010
 - Medidas legislativas actuales

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Concienciación de la importancia de la adopción de las medidas de limpieza e higiene personal en la manipulación de alimentos

- Valoración de la necesidad de aplicar correctamente los métodos de conservación y almacenamientos de los alimentos para evitar posibles enfermedades.
- Asimilación del valor del estricto cumplimiento de la normativa aplicable a la manipulación de los alimentos

ORIENTACIONES METODOLÓGICA

- Cumplir con los requisitos establecidos en la normativa de aplicación

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.