

## FORMACIÓN CONTINUA

## FORMACION MANIPULADORES

**CURSO:** SECTOR MINORISTA. CARNES Y DERIVADOS

**NÚMERO DE HORAS** 20      **MODALIDAD :** A DISTANCIA      **COSTE** Euros 110

### OBJETIVOS DEL CURSO

Adquirir los conocimientos de higiene alimentaria básicos para poder desarrollar adecuadamente el trabajo de una manipulador de alimentos, en el SECTOR MINORISTA y en la especialidad de CARNES Y DERIVADOS.

### ÍNDICE DE MÓDULOS Y TEMAS

#### MÓDULO I GENERAL

PRINCIPIOS GENERALES.  
RIESGOS PARA LA SALUD DERIVADOS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. ALTERACIONES DE LOS ALIMENTOS.  
HIGIENE PERSONAL.. SALUD DEL MANIPULADOR.  
LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS.  
MÉTODOS O PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. LOS SISTEMAS APPCC EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

#### MODULO II. Especifico

CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE COMO ALIMENTO.  
¿ CÓMO SE PUEDE CONTAMINAR LA CARNE ?  
ALMACENAMIENTO DE LAS CARNES.  
ACONDICIONAMIENTO PARA EL PROCESADO.  
ELABORACION O PROCESADO DE LAS CARNES.  
ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y VENTA.

### MATERIAL DIDÁCTICO A SUMINISTRAR A LOS ALUMNO (LIBROS, CD, SOFTWARE,DVD,ETC)

Material impreso. (Libros)

### DESCRIPCIÓN DE LA METODOLOGÍA A UTILIZAR

La metodología a distancia utilizada en nuestro centro está basada en cuatro elementos:

1. Material y recursos didácticos. Especialmente diseñados para el aprendizaje a distancia y que por lo tanto no pueden improvisarse en poco tiempo.
2. Las vías de comunicación interpersonal. (Teléfono, Fax, correo, e-mail )
3. El apoyo tutorial, mediante el cual el alumno contacta con sus profesores cuando lo considera oportuno para realizar consultas o para que le ayude a planificar el estudio de la materia en cuestión.
4. La evaluación. Que debe ser continuada a través de las pruebas o trabajos de evaluación a distancia.

### PROFESORES/TUTORES

NOMBRE Antonio Madrid Vicente TITULACIÓN Ingeniero Agrónomo