

## FORMACIÓN CONTINUA **FORMACION MANIPULADORES**

**CURSO:** SECTOR INDUSTRIAL. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

**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 INDUSTRIAL y en la especialidad de LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS.

### ÍNDICE DE MÓDULOS Y TEMAS

MÓDULO I GENERAL	MODULO II. Específico
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.	LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS. ¿ CÓMO SE CONTAMINAN LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS ? LA PRODUCCIÓN PRIMARIA. EL TRANSPORTE DE LA LECHE A LA FÁBRICA. EL PROCESADO DE LA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. LA ETAPA DE ENVASADO. EL ALMACENAMIENTO INDUSTRIAL. LA 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