FORMACIÓN CONTINUA

FORMACION MANIPULADORES

CURSO: SECTOR INDUSTRIAL. PRODUCTOS VEGETALES

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 PRODUCTOS VEGETALES.

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. Específico

RIESGOS SANITARIOS DERIVADOS DEL CONSUMO DE FRUTAS, HORTALIZAS Y OTROS PRODUCTOS VEGETALES.
LAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN LA CADENA ALIMENTARIA.
LA PRODUCCIÓN PRIMARIA.
EL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
LA EXPOSICIÓN Y VENTA AL PÚBLICO DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.
EL PROCESADO DE VEGETALES

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