



Oliver Rodés
www.oliver-rodés.com



FORMACIÓN ON LINE

Industria Alimentaria. Higiene y Manipulación

Teórico práctico. (20 h)

PROFESORES RESPONSABLES DEL CURSO

Marta Pedemonte
Boris De la fuente

CONSULTOR / COORDINADOR

Alba Ramírez

ÍNDICE

01/ Descripción

02/ Objetivos y competencias

03/ Contenidos

04/ Metodología

05/ Evaluación

01/ Descripción

El presente curso de formación va dirigido al personal que desempeñe labores que impliquen el contacto con el alimento.

Dar a conocer los requisitos legales vigentes, formar a los manipuladores de alimentos en las prácticas correctas de higiene alimentaria.

El curso facilitará el conocimiento relativo a los principios del APPCC que permita a las personas implicadas actuar de acuerdo con el sistema de gestión de Seguridad Alimentaria de su organización.

Puedes ampliar este curso con los cursos de:

- > Alérgenos (5h)
- > Food Defense (5h)

02/

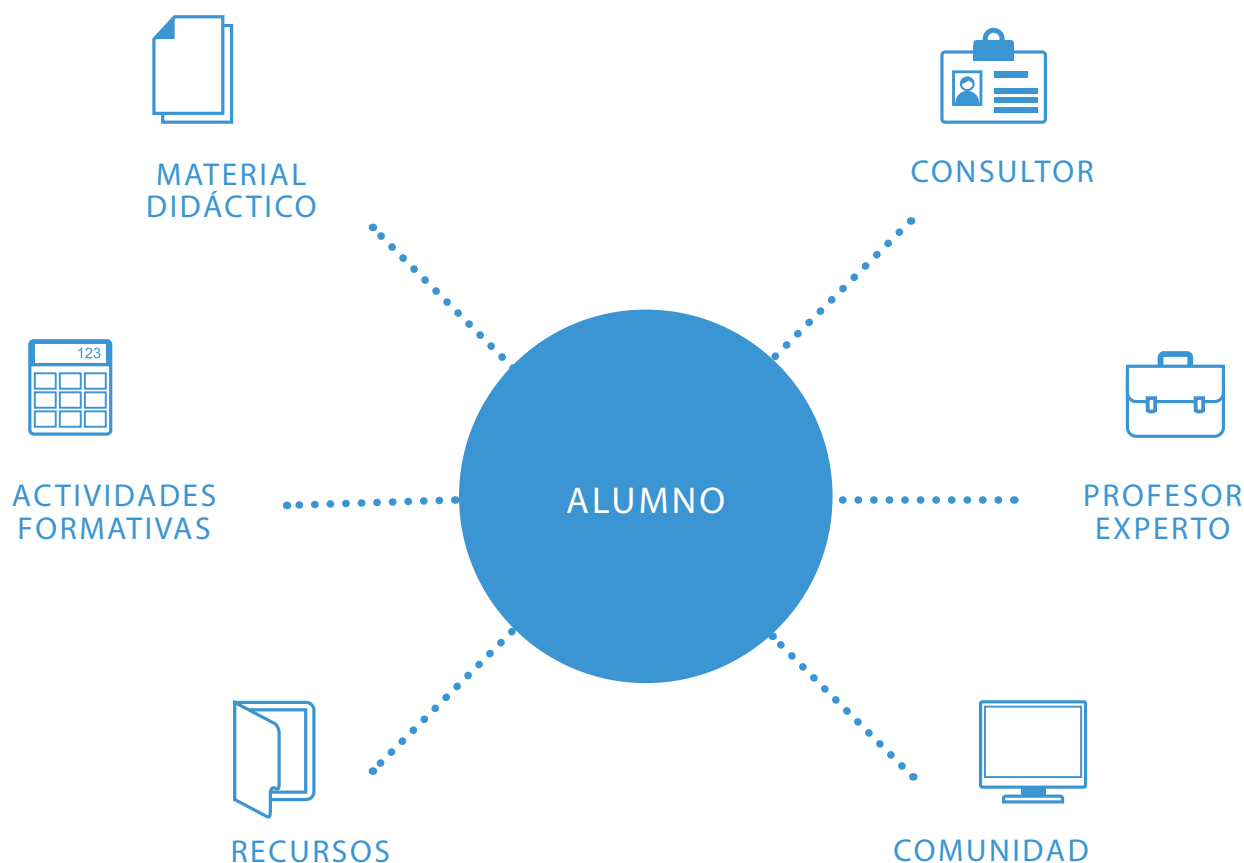
Objetivos y competencias

Los objetivos de este curso son:

- > CONOCER LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL
 - > IDENTIFICAR LAS CAUSAS DE LA INTOXICACIÓN ALIMENTARIA Y SU PREVENCIÓN
 - > ASEGURAR EL CORRECTO USO DE LOS UTENSILIOS
 - > CONOCER LA LEGISLACIÓN Y SABER APLICARLA EN CADA CASO.
- > CONOCER LAS NORMAS DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS
 - > CONOCER LAS RESPONSABILIDADES LEGALES
 - > ENTENDER LOS PLANES Y EL CONTROL DE LOS PUNTOS CRÍTICOS (APPCC)



Metodología



01. MATERIAL DIDÁCTICO

Los contenidos teóricos del curso se presentan en un formato adaptado a la formación on line, con interacción con el usuario y casos prácticos que ilustran los conceptos.

02. RECURSOS

Los recursos son documentación extra que el alumno puede consultar con el fin de complementar la información que en el curso se le expone.

03. PROFESOR ESPECIALIZADO

Los profesores hacen un seguimiento del curso y responden a todas aquellas preguntas técnicas que se realizan sobre el material y los recursos.

04. CONSULTOR

El consultor acompaña al alumno durante su aprendizaje para ayudarle en las tareas a realizar y hace el seguimiento de las actividades y fechas clave a tener en cuenta.

05. ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las actividades forman parte de la evaluación y ayudan a los alumnos a comprender y poner en práctica la teoría aplicada.

06. COMUNIDAD

Mediante nuestro campus, se puede acceder a la comunidad de alumnos que realizan cursos especializados en este sector y ampliar tu red profesional.



04/

Contenidos

El curso consta de los siguientes apartados:

.....

Módulo 01

Introducción

DEFINICIONES

¿EN QUÉ SE BASA LA HIGIENE ALIMENTARIA?

ALIMENTOS Y SALUD

PERJUICIOS DE MALAS PRÁCTICAS

OBJETIVO DE LA CORRECTA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

CONTAMINACIÓN

INTOXICACIÓN ALIMENTARIA

EFFECTOS DE LOS ALIMENTOS DETERIORADOS

PREVENCIÓN

CONSERVACIÓN

ALMACENAMIENTO

PERSONAL

.....

Módulo 02

Higiene alimentaria

LA CADENA ALIMENTARIA

INSTALACIONES Y MAQUINARIA

PERSONAL MANIPULADOR

ACTITUDES Y HÁBITOS DE LAS PERSONAS

.....

Módulo 03

Prerrequisitos

APPCC

AUTOCONTROL

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CONTROL DE AGUA DE CONSUMO HUMANO

PLAN DE CONTROL DE PLAGAS

PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES

PLAN DE FORMACIÓN

PLAN DE TRAZABILIDAD Y ETIQUETADO

.....

Módulo 04

Legislación

REGLAMENTO (CE) NÚM. 852/2004

REAL DECRETO 109/2010



Evaluación

Este curso solo se puede superar mediante una evaluación continua asíncrona.

Para lograr la certificación, el alumno debe realizar todas las actividades detalladas a continuación:

>01

COMPLETAR LOS 4 MÓDULOS DE CONCEPTOS TEÓRICOS.

>02

REALIZAR LOS 4 TEST AUTO EVALUATIVOS Y SUPERARLOS CON ÉXITO.

>03

REALIZAR LAS 4 ACTIVIDADES TEMÁTICAS.

El tutor valorará la participación en todas estas actividades y la nota se calculará mediante la siguiente fórmula:

4 módulos de conceptos teóricos > 5%

Donde se realiza la media de las notas los test auto evaluativos con los siguientes valores:

4 test auto evaluativos > 30%

M/01	7,5%
M/02	7,5%
M/03	7,5%
M/04	7,5%

Donde se realiza la media de las notas de las actividades:

4 actividades temáticas > 65%

A/01	18%
A/02	18%
A/03	12%
A/04	17%



06/

Evaluación

HORAS DE DEDICACIÓN

El curso se debe realizar a lo largo de 2 semanas desde la fecha de la matrícula. El alumno tendrá acceso hasta 3 meses después de la finalización del curso.

- > Teoría: 5 horas
- > 4 Test autoevaluación: 3 horas
- > 4 Actividades: 12 horas

06/

Información

INSCRIPCIONES



formacion@oliver-rodés.com



campus.oliver-rodés.com

COSTE

120€