

GUÍA DIDÁCTICA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: MULTISERVICIOS



INTRODUCCIÓN

Bienvenido/a al curso Manipulador de alimentos: Multiservicios.

Valoramos y reconocemos el esfuerzo que suponen los estudios a distancia, por lo que tratamos de hacer la experiencia on-line lo más intuitiva y sencilla posible.

La presente guía está diseñada para **acompañarte y orientarte sobre los contenidos** e instrucciones que deberás desarrollar durante el curso virtual.

Lee atentamente las **pautas y orientaciones** de la Guía y, para cualquier inquietud y/o orientación sobre el desarrollo del curso, **comúnícate con el tutor o tutora** del campus, a través del sistema de mensajería interna.

CONTENIDOS DEL CURSO

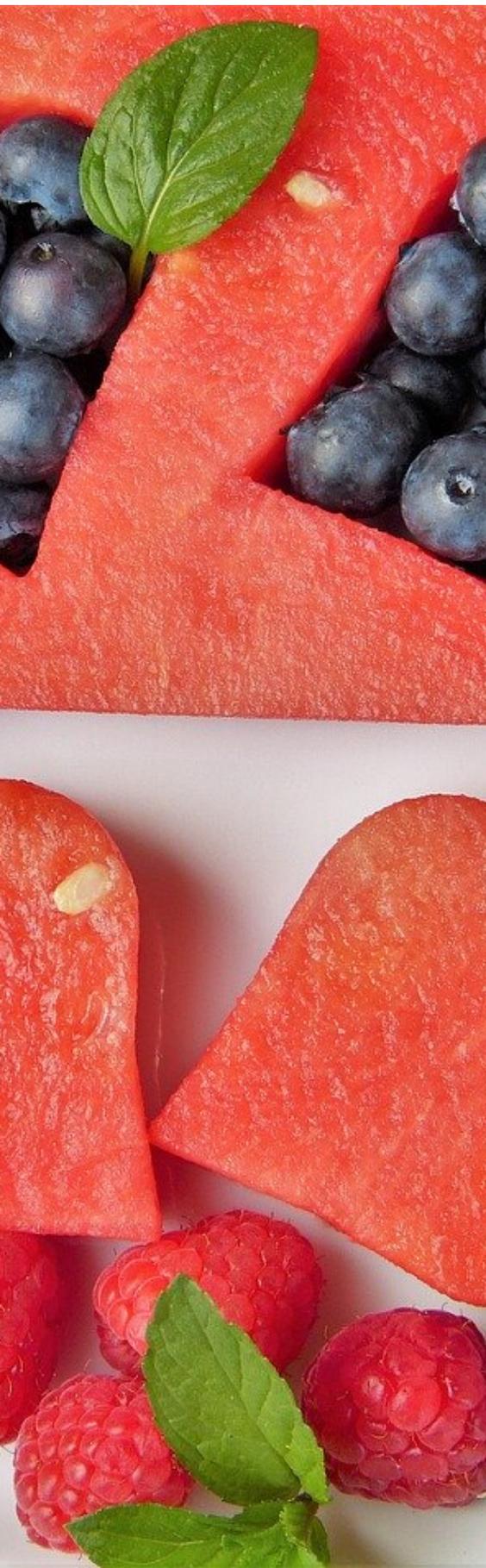
El curso de MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Va dirigido a todas aquellas personas que, por su actividad laboral, intervienen en la cadena alimentaria, durante la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de alimentos.

Según Reglamento CE 852/2004 (capítulo XII del anexo II) en el que indica que la empresa alimentaria tiene obligación de “garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria”



CONTENIDOS DEL CURSO

- **Módulo 1 . Introducción. Legislación aplicable**
- **Módulo 2. Alteraciones de los alimentos**
- **Módulo 3. Toxiinfecciones alimentarias de origen bacteriano**
- **Módulo 4. Preparación, conservación y comercio de los alimentos**
- **Módulo 5. Higiene, hábitos y salud**
- **Módulo 6. Higiene en el local**
- **Módulo 7. Específico. Sector pescados y derivados**
- **Módulo 8. Sector comidas preparadas**
- **Modulo 9. Sector harinas y derivados**
- **Módulo 10. Sector minoristas de alimentación**
- **Módulo 11. Sector helados y horchatas**
- **Módulo 12. Sector hortofrutícola**
- **Módulo 13. Sector carnes y derivados**
- **Módulo 14. Almacenamiento, envasado y distribución polivalente**
- **Módulo 15. Patatas fritas y aperitivos**
- **Módulo 16. Sector hostelería**
- **Módulo 17. Sector edulcorantes naturales y derivados**
- **Módulo 18. Específico. Bebidas alcohólicas**
- **Módulo 19. Específico. Agua de consumo humano**



LAS ACTIVIDADES

El curso es **totalmente virtual**. Todas las actividades se pueden desarrollar en cualquier horario, desde cualquier ordenador con acceso a Internet, desde cualquier lugar.

TIEMPO ASIGNADO

Las actividades y contenidos están diseñadas para que se desarrollen en aproximadamente **2 horas**, por lo que sugerimos hacer una planificación personal para cumplir con los objetivos del curso.

MATERIALES DIDÁCTICOS

El desarrollo del temario se realizará mediante **vídeo-clases** de los/as profesores/as y presentaciones. Adicionalmente, el alumnado tendrá a su disposición **material complementario** y bibliografía por si quiere ampliar sus conocimientos.

LOS MEDIOS

El curso se desarrollará utilizando los módulos de la plataforma moodle, permitiendo una comunicación virtual permanente a través de:

- **Foro General del Aula**, que permite el intercambio asincrónico del grupo sobre un tema compartido.
- **Novedades del Docente**, para las comunicaciones realizadas por el profesorado.

EVALUACIÓN DEL CURSO

Al final de cada uno de los módulos se realizarán **cuestionarios de autoevaluación** que serán de obligado cumplimiento para poder pasar al siguiente módulo.

El alumnado dispondrá únicamente de **intentos ilimitados para resolver cada cuestionario**, con tiempo **ilimitado**. Se escogerá el intento con mayor puntuación.

Al final del curso se realizará un **examen final**, de obligado cumplimiento, con los contenidos de todos los módulos.

Se requerirá de una **puntuación mínima** de al menos un 5 **en los cuestionarios** para poder hacer media. Se considerará **superado** el curso cuando se obtenga una nota **media igual o superior a 5**.

La superación del curso supondrá la obtención de un **certificado acreditativo** de superación y aprovechamiento del curso.

