



Solicitante: ICADEPRO - B38958542	Código: FC-2017.1/II.000/1641363
Sector: Transversal	Fecha solicitud: 19/09/2017
A.F. nº 1: MANIPULADOR DE ALIMENTOS	

8. Contenidos

Indique y detalle ampliamente los contenidos técnicos, prácticos y profesionalizadores de la acción formativa. Describa además la duración y la programación prevista para el desarrollo de los contenidos tanto teóricos como prácticos.

Esta acción formativa se ha diseñado al 100% en la modalidad de teleformación. Los contenidos tanto teóricos como prácticos se presentan de manera secuencial, de forma ordenada y lógica en 9 unidades didácticas, con una duración de 10 horas en total, de las cuales 4 son teóricas y 6 prácticas.

Los contenidos se encuentran relacionados tanto con los objetivos generales como con los específicos, y dada la intersectorialidad de la AAFF están totalmente actualizados.

UNIDAD 1: ACREDITACIÓN DE LA FORMACIÓN

(0.30 minutos, 0.10 minutos teóricos y 0.20 minutos prácticos)

- 1.1 Personas que deben obtener el certificado de manipulador.
- 1.2 Importancia de una adecuada manipulación.

UNIDAD 2: CONSECUENCIAS QUE CONLLEVA UNA MALA MANIPULACIÓN.

(0.30 minutos, 0.10 minutos teóricos y 0.20 minutos prácticos)

- 2.1 Enfermedades de transmisión alimentarias más frecuentes.
- 2.2 Proceso, salud y enfermedad.

UNIDAD 3: LOS FACTORES DEL MEDIO QUE INFLUYEN EN LA ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

(1 hora, 20 minutos, 0.35 minutos teóricos y 0.45 minutos prácticos)

- 3.1 Factores que propicias el desarrollo de los gérmenes.
- 3.2 Fuentes de contaminación.
- 3.3 Tipos de contaminación.

UNIDAD 4: LA HIGIENE PERSONAL

(1 hora, 20 minutos, 0.30 minutos teóricos y 0.50 minutos prácticos)

- 4.1 Higiene de las manos.
- 4.2 Higiene de la ropa de trabajo.
- 4.3 Actitudes idóneas a adoptar por el manipulador.

UNIDAD 5: TRATAMIENTOS DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

(1 hora, 20 minutos, 0.35 minutos teóricos y 0.45 minutos prácticos)

- 5.1 Diferentes tratamientos de preparación de los alimentos.

UNIDAD 6: MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

(1 hora, 0.30 minutos teóricos y 0.30 minutos prácticos)

- 6.1 Medios Físicos
- 6.2 Medios Químicos



Solicitante: ICADEPRO - B38958542	Código: FC-2017.1/II.000/1641363
Sector: Transversal	Fecha solicitud: 19/09/2017
A.F. nº 1: MANIPULADOR DE ALIMENTOS	

UNIDAD 7: HIGIENE DE LAS INSTALACIONES.

(1 hora, 30 minutos, 0.30 minutos teóricos y 0.60 minutos prácticos)

- 7.1 Locales y superficies de manipulación de alimentos.
- 7.2 Máquinas y útiles
- 7.3 Almacenamiento y transporte
- 7.4 Disposición y almacenamiento de desperdicios y basuras.
- 7.5 Limpieza y desinfección. Concepto y diferencia.
- 7.6 Control de plagas. Desinfección y desratización

UNIDAD 8: INFORMACIÓN OBLIGATORIA Y ETIQUETADO QUE DEBEN LLEVAR LOS ALIMENTOS.

(1 hora, 0.30 minutos teóricos y 0.30 minutos prácticos)

- 8.1 Ámbito de aplicación

UNIDAD 9: A.P.P.C.C. EN EL SECTOR.

(1 hora, 30 minutos, 0.30 minutos teóricos y 0.60 minutos prácticos)

- 9.1 General
- 9.2 Exigencia legal del sistema.
- 9.3 Formación del personal como medida preventiva y eficaz
- 9.4 Concepto de APPCC
- 9.5 Diagrama de flujo
- 9.6 Elementos a controlar en cada fase.