



## DISEÑO DE ACCIONES FORMATIVAS

Fecha: 31/07/2013  
Código: R-73/1  
Página: 1 de 5  
Revisión 00

### ELEMENTOS DE ENTRADA

<b>Nº de diseño:</b>	1	<b>Denominación del Acción Formativa</b>	BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS		
<b>Familia Profesional</b>	HOSTELERÍA Y TURISMO	<b>Área Profesional</b>	RESTAURACIÓN		
<b>Requisitos iniciales de la Acción Formativa</b>					
<b>Metodología</b>	TEÓRICO-PRÁCTICA	<b>Modalidad</b>	MIXTA	<b>Nº participantes</b>	25
<b>Horas</b>	10h	<b>Horas Presenciales</b>	4h	<b>Horas Teleformación/ A distancia</b>	6h
<b>Destinatarios</b>	Trabajadores y/o desempleados				

### Objetivos

#### Competencia general:

Al finalizar el curso el alumno habrá adquirido los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.

#### Objetivos:

- Concienciar a los alumnos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.

### Personal asignado

1. Responsable de Calidad
2. Dirección de Formación/Gerencia
3. Instructor o Experto

### PLANIFICACIÓN DEL DISEÑO

#### Metodología

#### Metodología teórica:

Con carácter general, la metodología didáctica a utilizar en la acción formativa se recoge en el procedimiento P-75/1 de Prestación de Servicio. Se entrega a gestores, coordinadores y profesorado.



## DISEÑO DE ACCIONES FORMATIVAS

Fecha: 31/07/2013  
Código: R-73/1  
Página: 2 de 5  
Revisión 00

### PLANIFICACIÓN DEL DISEÑO

#### Parte desarrollada en modalidad presencial.

En un aula polivalente, el profesorado expone al alumnado el contenido teórico del curso, afianzando así los conceptos desarrollados, basándose tanto en el texto del material didáctico del alumnado, donde se desarrollan los contenidos, como en la unidad didáctica del profesorado, donde se detalla la secuencia didáctica a desarrollar, las actividades que la componen, los mapas conceptuales y esquemas, así como otros soportes didácticos de apoyo que considere necesarios para el aprendizaje. Igualmente, realiza el seguimiento personalizado del proceso de aprendizaje, indicando al alumnado los ejercicios y pruebas teórico-prácticas de evaluación del aprendizaje que debe realizar y evaluando su progreso, comparando lo finalmente aprendido con sus conocimientos iniciales, de los que deja evidencia escrita en un cuestionario inicial denominado C1 y en un Cuestionario de ideas previas (CIP).

Junto a la exposición de contenidos, la realización de actividades y ejercicios (de realización individual o en sesiones de tipo grupo productivo), son la base del aprendizaje presencial, que debe complementarse por parte del alumnado con trabajo individual fuera del aula (cumplimentación del cuestionario C1, del cuestionario de ideas previas, de las pruebas de evaluación, ejercicios, en su caso trabajo fin de curso, etc.)

#### Parte desarrollada en modalidad a distancia.

El formador/tutor, mediante sesiones de tutoría a distancia a través de audio/videoconferencia mediante Skype, guía y orienta el proceso de aprendizaje individual del alumnado a partir de la explicación conceptual, resolviendo las dudas que le puedan surgir tras la lectura y estudio individual del material didáctico al que tiene acceso. A su vez, le marca los ejercicios teóricos que debe realizar, además de las pruebas de evaluación del aprendizaje que debe completar.

#### Metodología práctica:

#### Parte desarrollada en modalidad presencial.

- En un aula polivalente, y en sesiones de tipo grupo productivo, el profesorado dirige la realización de las actividades y ejercicios prácticos que vienen incorporados en la unidad didáctica del profesorado, pudiendo este incorporar otras actividades y/o ejercicios que a su juicio considere necesarios para el aprendizaje en función del nivel de acceso de las personas participantes en la acción formativa.

### Contenidos

#### INTRODUCCIÓN.

¿QUE ES UN MANIPULADOR?

¿QUE ENTENDEMOS POR HIGIENE ALIMENTARIA?

IMPORTANCIA CORRECTAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN.

#### MÓDULO 1. LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

1.1. ¿QUE ES UN ALIMENTO?

1.2. CONCEPTOS DE ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

1.3. TIPOS DE CONTAMINACIÓN.

1.4. FUENTES DE CONTAMINACIÓN.

1.5. FACTORES QUE FAVORECEN LA MULTIPLICACIÓN DE LOS MICROORGANISMOS.

1.6. PRINCIPALES AGENTES BIOLÓGICOS CAUSANTES DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA.

#### MÓDULO 2. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN. ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS.

2.1. CLASIFICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

2.2. ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS.

#### MÓDULO 3. LA HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

3.1. PAUTAS HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.



## DISEÑO DE ACCIONES FORMATIVAS

Fecha: 31/07/2013  
Código: R-73/1  
Página: 3 de 5  
Revisión 00

### PLANIFICACIÓN DEL DISEÑO

MÓDULO 4. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y FABRICACIÓN A TENER EN CUENTA DURANTE LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

- 4.1. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS / ENVASES Y EMBALAJES.
- 4.2. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS / ENVASES Y EMBALAJES.
- 4.3. ELABORACIÓN/PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. RECOMENDACIONES GENERALES.
  - 4.3.1. RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS.
- 4.4. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN.
- 4.5. SERVICIO Y VENTA.

MÓDULO 5. OTRAS VÍAS EN LA LUCHA CONTRA LA CONTAMINACIÓN.

- 5.1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.
- 5.2. GESTIÓN DE LOS RESIDUOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.
- 5.3. LUCHA CONTRA LAS PLAGAS. DESRATIZACIÓN Y DESINSECTACIÓN.

MÓDULO 6. CARACTERÍSTICAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

- 6.1. UBICACIÓN Y DISEÑO.
- 6.2. ABASTECIMIENTO DE AGUA.
- 6.3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS.
  - 6.3.1. LOCALES O ZONAS DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, ENVASES Y/O EMBALAJES.
  - 6.3.2. LOCALES DE MANIPULACIÓN Y/O ELABORACIÓN.
  - 6.3.3. EQUIPOS Y ÚTILES DE TRABAJO.
  - 6.3.4. ALMACENES A TEMPERATURA AMBIENTE.
  - 6.3.5. CÁMARAS DE ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN Y/O CONGELACIÓN.
  - 6.3.6. ZONAS DE VENTA/ATENCIÓN AL PÚBLICO.
  - 6.3.7. OTRAS ZONAS.
    - 6.3.7.1. SERVICIOS HIGIÉNICOS.
    - 6.3.7.2. VESTUARIOS.
    - 6.3.7.3. ALMACENAMIENTO DE ÚTILES Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA.

MÓDULO 7. SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN METODOLOGÍA APPCC.

- 7.1. DOCUMENTOS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL.
  - 7.1.1. ASPECTOS GENERALES.
  - 7.1.2. PLAN APPCC.
  - 7.1.3. PLANES GENERALES DE HIGIENE.

Programación para el desarrollo de contenidos:

La impartición de las 10 horas totales del curso se desarrolla de la siguiente forma:

- Impartición de las 4 horas presenciales, distribuidas en 2 sesiones de 3 horas (03/02/2014) y 1 hora (24/02/2014) de duración.
- Impartición de las 6 horas a distancia, a través de audio/videoconferencia mediante Skype, y mediante correo electrónico, durante 3 sesiones de 2 horas.

### Infraestructuras

- Aula polivalente, totalmente equipada con mobiliario y material informático, necesario para impartir las clases presenciales.



## DISEÑO DE ACCIONES FORMATIVAS

Fecha: 31/07/2013  
Código: R-73/1  
Página: 4 de 5  
Revisión 00

### PLANIFICACIÓN DEL DISEÑO

#### Requisitos del Instructor / Experto

Titulación requerida:

- Titulación Universitaria o en su defecto capacitación profesional equivalente en materia de Manipulación de Alimentos.

y

Experiencia Profesional Requerida:

- Deberá tener 1 año de experiencia profesional en temas de manipulación de alimentos

#### Evaluación

##### ACTUACIONES DE EVALUACION

Herramientas o instrumentos de evaluación:

- Cuestionario C1 (conocimientos iniciales, lo cumplimenta el/la participante antes de la formación).
- Cuestionario F1 (calidad esperada, lo cumplimenta el/la participante al inicio de la formación).
- Cuestionario de ideas previas (CIP), lo cumplimenta el/la participante al inicio de la formación.
- Ejercicios teórico-prácticos (los realiza el/la participante durante la formación).
- Prueba de evaluación final, que realiza el/la participante al finalizar la formación.
- Cuestionario C2 (conocimientos finales, lo cumplimenta el/la participante después de la formación).
- Cuestionario F2 (calidad percibida, lo cumplimenta el/la participante).
- Matriz grupal de evaluación del participante en la acción formativa, lo cumplimenta el/la docente y determina el grado de progreso obtenido por el participante en la acción formativa con respecto al nivel de formación alcanzado y su participación y actitud durante el curso. Es el resumen de todas las evaluaciones descritas anteriormente.

Utilidad de los soportes y pruebas de evaluación:

La información obtenida de la explotación de los datos procedentes de los ejercicios y la prueba de evaluación final, nos permite extraer conclusiones operativas para el proceso de evaluación global del aprendizaje en el plan de formación, la mejora continua del sistema de enseñanza, así como para el establecimiento de acciones correctivas y/o preventivas dirigidas a mejorar el nivel de aprendizaje, su aplicabilidad en el puesto de trabajo y sus resultados en términos de impacto (mejora de la productividad, promoción en la empresa, consecución de un empleo, etc.).

Planificación didáctica y evaluación:

La planificación didáctica y evaluación de la acción formativa se desarrolla en cuatro fases que se describen a continuación.

Fase I: Previo al inicio de cada acción formativa el alumnado cumplimenta un cuestionario C1 (antes de la formación) creado específicamente para la acción, que permite evaluar sus conocimientos previos sobre la materia. Los resultados permiten la formación de grupos homogéneos/heterogéneos de aprendizaje según sea lo más conveniente para el mejor desarrollo de la acción formativa.

Fase II: Al inicio de cada acción formativa el alumnado cumplimenta dos cuestionarios: F1 (calidad esperada) creado específicamente para el plan, que permite conocer lo que espera el alumnado de la formación que va a recibir; y CIP (cuestionario de ideas previas) creado a medida de la acción, que permite evaluar sus conocimientos y habilidades previas sobre la materia. Durante el curso, el alumnado realiza seis ejercicios teórico-prácticos, para su posterior evaluación por parte del profesorado.

Fase III: Al finalizar el curso, el alumnado realiza una prueba formal de evaluación final tal como establece la normativa vigente y cumplimenta dos cuestionarios: el C2 = C1 (después de la formación = antes de la formación) creado a medida de la acción, para conocer el nivel realmente adquirido (aprendizaje) respecto a sus conocimientos iniciales; y el F2 = F1 (calidad percibida = calidad esperada) creado a medida de todo el plan para conocer el nivel de satisfacción



## DISEÑO DE ACCIONES FORMATIVAS

Fecha: 31/07/2013  
Código: R-73/1  
Página: 5 de 5  
Revisión 00

### PLANIFICACIÓN DEL DISEÑO

final del alumnado respecto a lo que esperaba al inicio de la acción formativa.  
Con las valoraciones de los ejercicios y la prueba formal de evaluación final de la unidad didáctica, el profesorado refleja la calificación obtenida por cada prueba y alumno/a sobre un registro (Matriz grupal de evaluación del participante) creado a tal efecto. Se evalúan tanto los contenidos aprendidos como la actitud y participación del alumnado durante el curso.

Revisado por : Dirección de formación / Gerente (Fecha y firma)

### Revisión del diseño

Fecha Reunión	Asistentes	Resultado

### Verificación del diseño

Los resultados satisfacen los requisitos de entrada    Si    No  
Los resultados satisfacen la planificación inicial    Si    No

**Aprobado por**

**Fecha**

--	--

### Validación del diseño

Visto Bueno en la inspección final    Si    No

Visto Bueno del alumno    Si    No

**Fecha**

**Responsable**

--	--

### Modificaciones

**Descripción de la modificación**

**Fecha**
