

Nº Actividad: <b>4</b>	NOMBRE DE LA ENTIDAD:	
<b>SEGUNDA EDICIÓN</b>	<b>FEDERACIÓN DE ENSEÑANZA DE CCOO - MADRID</b>	
<b>DIRECCIÓN:</b>	<b>C/LOPE DE VEGA, 38- MADRID</b>	
TELÉFONO: <b>915062261</b>	FAX:	<b>915219133</b>
E-MAIL: <b>formacion.frem@usmr.ccoo.es</b>		
REPRESENTANTE LEGAL: <b>ISABEL GALVÍN ARRIBAS</b>		
1-DENOMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD:	<b>Manipulación de alimentos en centros educativos</b>	
<b>LÍNEA PRIORITARIA 1</b>	<b>Actualización humanística y científica</b> <b>Desarrollo y evaluación de las competencias clave.</b> <b>Competencias transversales. Otras áreas curriculares:</b> <b>Educación para la salud: alimentación, nutrición y hábitos de vida saludable.</b>	
<b>LÍNEA PRIORITARIA 3</b>		
2-MODALIDAD: <b>CURSO: x</b> Presencial <input type="checkbox"/>		
<b>En Línea</b> <input checked="" type="checkbox"/>		
SEMINARIO: <input type="checkbox"/>		
3- NIVEL DEL PROFESORADO AL QUE SE DIRIGE LA ACCIÓN FORMATIVA :		
<b>PROFESORADO: INFANTIL, PRIMARIA, SECUNDARIA, FP. PERSONAL TÉCNICO EDUCATIVO.</b>		
4-DURACIÓN EN HORAS <b>40 HORAS</b>		
<b>4 CRÉDITOS</b>		
5- NÚMERO DE PARTICIPANTES: <b>75</b>		
6- CALENDARIO FORMACIÓN PRESENCIAL		
LUGAR: <b>E-FOREM, FUNDACIÓN FORMACIÓN Y EMPLEO MIGUEL ESCALERA</b>		
FECHA INICIO: <b>2 OCTUBRE</b>	DÍAS: <b>MARTES</b>	
FECHA FINALIZACIÓN: <b>11 DICIEMBRE</b>	HORARIO PREVISTO HORAS PRESENCIALES: <b>17:00-20:00</b>	
7-OBJETIVOS:		

## OBJETIVO GENERAL

- Concienciar a todo el personal docente y no docente de la importancia de la higiene alimentaria y de las correctas prácticas en la elaboración de alimentos así como conocer los aspectos de la legislación que lo regula dada sus responsabilidades en los comedores escolares.
- Familiarizar al profesorado, personal técnico educativo y cuadros directivos con los protocolos APPCC, muchos de los cuales deben ser supervisados por ellos.
- Mantener formado al profesorado y personal técnico educativo en temas relacionados con propiedades nutricionales de los alimentos, diseño de menús y posibles alergias alimentarias dentro de los comedores escolares y así poder orientar a los alumnos sobre nutrición saludable y rebajar el porcentaje de obesidad infantil en la escuela.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer la legislación sobre la materia. Identificar los posibles riesgos para la salud de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conocer las diferentes enfermedades de transmisión alimentaria. Elaborar planes de limpieza y desinfección.
- Aprender la correcta manipulación higiénica de los alimentos.
- Desarrollar planes de autocontrol APPCC.
- Diseñar menús saludables.
- Proponer alimentos alternativos en casos de alergias alimentarias.

## 8-DESARROLLO DE LOS CONTENIDOS:

### **PARTE 1. Higiene alimentaria.: corresponde con los módulos 1, 2 y 3 de la teleformación.**

Incluye los siguientes contenidos:

- Conceptos básicos de higiene alimentaria, terminología.
- Alteración de los alimentos.
- Origen de las enfermedades de transmisión alimentaria. Enfermedades de transmisión más frecuentes.
- Infecciones e intoxicaciones alimentarias más comunes.
- Influencia de los factores medioambientales. Condiciones para el crecimiento de las bacterias.

### **PARTE 2. Prevención en la manipulación de alimentos: corresponde con los módulos 4, 5 y 6 de la teleformación.**

Incluye los siguientes contenidos:

- Estado de las instalaciones, utillaje y maquinaria empleadas en la manipulación de alimentos.
- Limpieza, desinfección de instalaciones y control de plagas.

### **PARTE 3. La Higiene del manipulador de alimentos y Sistemas de control y APPCC (Análisis de Puntos Críticos): corresponde con el módulo 7 y 8 de la teleformación.**

Incluye los siguientes contenidos

- Higiene personal del manipulador: aseo personal, hábitos higiénicos y estado de salud.
- El sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos.
  - Asesoramiento en cuanto a la detección y autocontrol de puntos de peligro en el ámbito de cada actividad.
- Procedimientos de control de los puntos críticos.
- Sistemas de verificación de los puntos críticos.
- Establecimiento de medidas correctoras.

### **PARTE 4. Módulos específicos de Alergias y Nutrición.**

## 9-METODOLOGÍA:

## I. Fase presencial.

Se estructura a través de dos sesiones de una duración aproximada de 4 horas:

- La sesión inicial está destinada a presentar los contenidos y el funcionamiento técnico. En ella se expone el esquema de trabajo a lo largo de todo el curso y los objetivos, contenidos y actividades propuestas, prestándose apoyo a los alumnos en relación con el trabajo a través de la plataforma Web.
- La sesión final tiene como objetivo debatir el funcionamiento general del curso valorando la atención y guía del profesorado y la pertinencia de los contenidos y del conjunto de las actividades desarrolladas durante el periodo de trabajo en la plataforma Web.

## II. Fase virtual

Comprende un total de 36 horas para la realización del curso virtual a través de la plataforma Web, en donde se alojan los módulos de contenidos.

Los participantes cuentan con una clave de acceso para que, cuando les sea más conveniente dentro de los límites temporales de cada módulo, lean la información y realicen las actividades propuestas. El tutor responsable de cada módulo guía a los alumnos en las fases de formación y de práctica, asimismo dentro de los límites temporales del módulo correspondiente.

Las dudas sobre el funcionamiento y método de trabajo pueden consultarse en el Manual de Instrucciones puesto a disposición de los alumnos en la plataforma web, así como por medio del correo electrónico con el responsable de su mantenimiento y coordinador del curso.

### 10- RECURSOS MATERIALES :

- **Material fungible: Carpetas, cuadernos y bolígrafos.**
- **Materiales didácticos: Apuntes y/o libros.**
- **TIC.**

### 11-CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN:

- La evaluación se basará en dos criterios fundamentales: la participación y la valoración de las actividades de los alumnos.
- La plataforma virtual proporciona los instrumentos básicos para la evaluación del rendimiento del alumnado. En ella quedan reflejados datos relacionados con el acceso de los alumnos que permiten valorar la cantidad y calidad de las intervenciones en los espacios de participación virtual: los foros de debate y el acceso a los módulos de contenidos y los textos de referencia.
- Además de proporcionar un criterio de evaluación, esta fuente de datos sirve como medio de control de la asistencia y participación, para la toma de decisiones sobre la certificación de los créditos obtenidos.
- En cuanto a las actividades, se evaluarán, por una parte, los casos prácticos resueltos en cada módulo y, por otra, las reflexiones resultantes de cada uno de los foros presentadas en un **proyecto final**.
- Realización y superación, en el plazo establecido, de todas las actividades obligatorias propuestas, incluido un **trabajo final** de aplicación didáctica de los conocimientos adquiridos.

**Procedimientos de evaluación:** analizar las producciones del alumnado, comunicación y participación en plataforma.

Los ponentes o tutores podrán seleccionar aquellos trabajos que por su calidad o singularidad se consideren útiles para ser compartidos con la comunidad educativa, para lo cual deberán tener la licencia de publicación adecuada (**licencia Creative Commons**).

### 12-RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD:

**José Antonio Villarreal Rodríguez**

13- PONENTES:

**ESTHER PINTO LÓPEZ**

**BIOLOGA, CAPATAZ AGRÍCOLA EN INDUSTRIA LÁCTEA**

PLATAFORMA VIRTUAL:<http://www.e-forem.es/>

**Usuario y contraseña:**

URL <http://www.e-forem.es>

Usuario: cam-educacion

Clave: 4qKgikyY+

### **Espacio virtual abierto**

Se creará un repositorio de contenidos asociado a una cuenta de Google creada para el proyecto dando además la posibilidad de editar los documentos on line con Google Docs, ampliando sus funcionalidades, permitiendo la edición online. Además de permitir una organización y vistas muy sencillas y usables, con hasta 5Gb de almacenamiento.

<https://drive.google.com/drive/folders/1LNUhMXHO-BZO-gZKmNm2WCkiF8m5bYrC?usp=sharing>

14: IMPORTE DE LA INSCRIPCIÓN; SI ES GRATUITA HACERLO CONSTAR:

- **IMPORTE: 70¢.**

CERTIFICACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA :

**Alumnado: 40 HORAS – 4 CRÉDITOS**