

GUÍA DEL ALUMNO

INDICE	PÁGINA
1. Estructura y contenido del sitio web.....	3
2. Funcionamiento.....	4
3. Contenidos.....	5
4. Metodología.....	7

Información para el alumnado

1. Estructura y contenido del sitio web

Tras la presentación, vamos a encontrar un menú principal donde podemos observar cuatro categorías distintas:

Manual del alumno. Contiene:

- Manual teórico para el alumno donde se desarrollan los contenidos básicos para la manipulación de alimentos y 20 preguntas tipo test con opción de conocer las soluciones correctas.
- Manuales específicos referentes a cinco familias profesionales: Comercio, Agraria, Industrias Alimentarias, Sanidad y Turismo y Hostelería. Cada módulo específico consta de dos elementos:
 - *Manual:* es una explicación teórica del módulo específico.
 - *Test:* 10 pruebas de conocimiento tipo test que incluye correcciones y resultados correctos.

Guía del formador. Manual didáctico para el monitor donde podrá encontrar los principios metodológicos básicos para la enseñanza en la manipulación de alimentos, así como los objetivos, contenidos y aplicaciones prácticas que ha de desarrollar para el desarrollo del aprendizaje.

Guía del alumno. Recomendaciones para el alumno en el manejo de la documentación aportada y orientaciones metodológicas de cómo usarla.

Herramientas de apoyo. Contiene cinco apartados que se relacionan a continuación:

- **Legislación:** En esta categoría encontramos la legislación vigente que compete a éste módulo de manipulador de alimentos.
- **Glosario:** Gracias a este menú podemos obtener aquellas definiciones de términos específicos de la materia que no tengamos claras o no sepamos.
- **Anexos:** Podemos encontrar documentación que nos servirá de apoyo. Encontraremos los siguientes anexos:
 - Anexo 1: Programa de curso de formación complementaria de Manipulador de alimentos .

- Anexo 2: Sistema APPC de Identificación de puntos críticos para la Calidad Alimentaria.
 - Anexo 3: Ejemplo práctico de aplicación del Sistema APPC de Identificación de puntos críticos para la Calidad Alimentaria.
 - Anexo 4: Higiene alimentaria en los establecimientos de restauración de una zona turística de Andalucía.
 - Anexo 5: Guía nutricional.
 - Anexo 6: Guía HACCP en productos cárnicos.
 - Anexo 7: Guía HACCP en la elaboración de cerveza.
- Enlaces de interés: Posibilidad de contacto con otros web relacionados con la manipulación de alimentos.
- Bibliografía: Listado de bibliografía utilizada en la elaboración de los materiales y otra de interés, que podrá ser de gran utilidad tanto al monitor como al alumno.

2. Funcionamiento

[Instrucciones de uso Manual Alumno.](#) Pincharemos en el menú Manual del alumno y tendremos acceso al manual común en formato pdf y a los veinte test referentes a los contenidos incluidos en el citado manual. Dentro del mismo menú podremos acceder a las distintas familias profesionales pinchando en cada una de ellas. Así obtendremos la documentación en formato pdf y los test correspondientes a cada una de ellas.

Los pasos a dar serán:

- Lectura atenta de la información contenida bajo la categoría “manual”.
- Entrar en el apartado TEST. Consta de una serie de preguntas de opción múltiple, con una sola opción correcta.
- Contestar el test, picando sobre la opción que se considere correcta., y pasar a la siguiente pregunta.
- Comprobar la forma correcta de resolver las preguntas. Para ello, picamos sobre la palabra 'Solución'.

El diseño de esta página WEB permite imprimir de manera individual cada ejercicio, así como el test al completo. De esta forma, se facilita la herramienta en formato papel al alumnado, tanto para ser completados en clase como para aquellos alumnos que no puedan acceder a internet.

[Instrucciones de uso Guía del formador.](#) Pinchando en el menú guía del formador tendremos acceso a la guía didáctica del formador donde se establecen los conceptos básicos que debe recalcar el profesor, así como documentación complementaria y propuestas de ejercicios prácticos. El formato del manual será pdf.

[Instrucciones de uso Guía del Alumno.](#) Pinchando en el menú guía del alumno obtendremos en formato pdf la información para el alumno referente al manejo de la página y la metodología a seguir en el proceso de aprendizaje

[Instrucciones de uso Herramientas de apoyo.](#) Pinchando en el menú uso de herramientas podremos acceder a los submenús Legislación, Glosario, Anexos, Bibliografía y Enlaces de internet.

3. Contenidos

Contenidos MANUAL COMUN

1. Introducción.
2. Un poco de historia
3. Los alimentos
4. La higiene alimentaria
5. Contaminación de los alimentos: microorganismos
6. Principales microorganismos patógenos que se pueden encontrar en los alimentos
7. Fuentes de contaminación de los alimentos
8. Principales causas de alteración de los alimentos
9. Factores que influyen en el crecimiento microbiano sobre los alimentos
10. Enfermedades de transmisión alimentaria
11. El manipulador como responsable de la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
12. Importancia de la higiene personal en la manipulación de los alimentos
13. La limpieza y la desinfección
14. Desinsectación y desratización
15. Higiene de locales y equipos
16. La conservación de los alimentos
17. Prácticas peligrosas
18. Responsabilidades
19. Etiquetado: información al consumidor
20. Características específicas de los alimentos y motivos de su peligrosidad
21. El carnet de manipulador de alimentos

Contenidos MANUAL DE LA FAMILIA PROFESIONAL AGRARIA

1. Objetivos
2. Introducción
3. Principales factores de contaminación
4. El agua de uso agrícola
5. Los productos fitosanitarios
6. Los abonos
7. Manipulación de alimentos durante la recolección
8. Manipulación de alimentos durante el transporte
9. Manipulación de alimentos durante el almacenamiento
10. Manipulación de alimentos en las operaciones de manipulado y transformación
11. Manipulación de alimentos durante la carga y distribución
12. Datos para el consumidor
13. Enfermedades curiosas

Contenidos MANUAL DE LA FAMILIA PROFESIONAL COMERCIO

1. Objetivos
2. Introducción
3. La carne
4. El pescado
5. Manipulación de fruta y verdura
6. Manipulación de platos precocinados y preparados congelados
7. Los huevos
8. Higiene

Contenidos MANUAL DE LA FAMILIA PROFESIONAL INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Objetivos
2. Introducción
3. Manipulación y almacenamiento de materias primas
4. Extracción
5. Procesos de fabricación
6. Procesos de conservación
7. Envasado
8. Transporte
9. Riesgos para la salud
10. Generalidades sobre industrias alimentarias
11. Industria del chocolate
12. Industrias cárnicas: los mataderos
13. Sustancias modificadoras permitidas en la industria
14. Higiene
15. Productos químicos
16. Gestión de residuos

Contenidos MANUAL DE LA FAMILIA PROFESIONAL SANIDAD

1. Objetivos
2. Introducción
3. Reglamentación técnico-sanitaria de comedores colectivos
4. Recepción de materias primas
5. Preparación y servicio de comidas
6. Reglamentación unidad de cocina en instituciones
7. Normas higienico-sanitarias de aplicación en la cocina hospitalaria
8. Los caldos y consomés
9. La comida preparada
10. Conservación y almacenamiento de carne
11. Manipulado de pescado
12. Manipulado de vegetales
13. Cocinado de alimentos
14. Al servir las comidas (emplatado)
15. Uso de agua en contacto con los alimentos
16. Desperdicios y residuos hospitalarios
17. Higiene personal
18. Control de plagas
19. La limpieza

Contenido MANUAL DE LA FAMILIA PROFESIONAL TURISMO Y HOSTELERÍA

1. Objetivos
2. Introducción
3. Recepción de las materias primas y productos intermedios
4. El cocinado de los alimentos
5. Regeneración
6. La descongelación de los alimentos
7. Alimentos precocinados y preparados
8. Recalentar los alimentos
9. Intoxicación alimentaria
10. Huevos y ovoproductos
11. Al servir las comidas (emplatado)
12. Que hacer con los desperdicios y basuras
13. Medidas higiénicas a tener en cuenta al elaborar o preparar un alimento para su consumo

4. Metodología

Instrucciones de uso. El alumno debe leer el manual común y después entrar en el apartado test y realizar los 20 ejercicios tipo test y picar en la solución para corregirlos. Volver a realizar aquellas preguntas en las que hemos fallado.

Posteriormente pincharemos en las distintas familias profesionales y realizaremos los 10 test que aparecen en el apartado test y seguiremos el mismo procedimiento para las distintas familias profesionales que para el módulo común.

Simultáneamente a la lectura y comprensión de los contenidos desarrollados en el manual común y manuales específicos podemos acceder al submenú glosario (menú Herramientas de apoyo) donde se nos aclarará aquellos conceptos que no entendamos.

Si se quiere profundizar en los contenidos tratados se recomienda entrar en el menú Herramientas de apoyo. En esta opción podemos acceder al submenú legislación y Anexos, donde encontraremos algunos ejemplos prácticos.