FORMADOR DE FORMADORES EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FORMADOR DE FORMADORES EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Duración: 150 horas

Precio: 350 euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

Objetivos del Módulo Genérico:Aportar al alumno de un modo rápido y sencillo todo aquello que requiere conocer para desempeñar funciones de docente en un centro de formación o academia privada.Adquirir las competencias pedagógicas y didácticas necesarias para el diseño, la planificación, la gestión y la implantación de un Plan de Formación, ya sea en el ámbito empresarial como en el de la formación No Reglada.

Dirigido a:

Curso dirigido a todas aquellas personas que posean una titulación universitaria en en el ámbito de la biología, veterinaria, farmacia, ingeniería agrónoma o similares y que deseen formarse para poder impartir docencia en estas materias. El curso ofrece al alumno un módulo de formación para formadores, donde aprenderá a elaborar, gestionar y poner en práctica planes de formación, así como un módulo específico, centrado en la manipulación de alimentos, que servirá al alumno para especializarse en la docencia de este tipo de contenidos, incluyendo todo lo relacionado con la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de productos alimenticios al consumidor.

Titulación:

MODULO FORMADOR DE FORMADORES CON CERTIFICACION DE LA UNIVERSIDAD PONTIFICIA COMILLAS

Metodología:

© icaformación2024

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2024

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2024

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

· MÓDULO 1: Formación de Formadores 1ª Parte

- TEMA 1. Programación de la Formación
- Detección de Necesidades
- La Programación Didáctica I
- La Programación Didáctica II
- Lo que hemos aprendido
- Test
- Actividades
- TEMA 2. Fundamentos del Método Didáctico para la Docencia
- El Proceso de Enseñanza-Aprendizaje
- El Proceso de Comunicación y sus Elementos
- La Formación como un Proceso de Comunicación
- Determinantes de la Comunicación en el Proceso de Enseñanza

© icaformación2024

- La Comunicación Verbal en la Enseñanza
- La Comunicación No Verbal en la Enseñanza
- Lo que hemos aprendido
- Test
- Actividades
- TEMA 3. Los Principios Psicopedagógicos
- Principios Metodológicos
- Los Activadores del Aprendizaje I
- Los Activadores del Aprendizaje II
- Lo que hemos aprendido
- Test
- Actividades
- TEMA 4. El Adulto
- Etapas
- Características
- Características de la Personalidad
- Tareas Habituales
- La Formación de Adultos
- Lo que hemos aprendido
- Test
- Actividades
- TEMA 5. La Figura del Formador
- Funciones del Formador

© icaformación2024

- El Perfil del Animador/Formador
- Elaboración del Guión de Clase
- Habilidades Docentes en la Impartición de una Clase
- La Educación a Distancia I
- La Educación a Distancia II
- El Sistema Tutorial
- Lo que hemos aprendido
- Test
- Actividades

MÓDULO 2: Formación de Formadores 2ª Parte

- TEMA 6. Los Métodos Didácticos
- Los Métodos de Enseñanza
- La Lección Magistral I
- La Lección Magistral II
- Las Clases Prácticas
- La Enseñanza en Pequeños Grupos
- El Seminario
- Las Tutorías

© icaformación2024

- Trabajos en Grupo
    - Método del Caso
    - Técnica de Pigors y Técnica de Kogan
    - Modelos de Simulación
    - Actividades Complementarias
    - Lo que hemos aprendido
    - Test
    - Actividades
    - TEMA 7. Dinámicas de Grupos
    - Concepto
    - La Clase como Grupo
    - Roles de los Integrantes del Grupo
    - Técnicas de Trabajo en Grupo I
    - Técnicas de Trabajo en Grupo II
    - Lo que hemos aprendido
    - Test
    - Actividades
    - TEMA 8. Materiales y Recursos Didácticos
    - Los Medios o Recursos Didácticos
    - Textos Impresos
    - Tableros Didácticos
    - El Retroproyector
    - Las Transparencias

© icaformación2024

- El Proyector de Diapositivas
- El Vídeo
- El Ordenador
- Revisiones de Detalles Externos al Material
- Lo que hemos aprendido
- Test
- Actividades
- TEMA 9. La Evaluación
- Concepto
- La Evaluación en el Proceso de Enseñanza-Aprendizaje
- Actores de la Evaluación
- Necesidad de la Evaluación en la Formación
- Desarrollo de la Evaluación Formativa
- Metodología para la Evaluación de Acciones Formativas I
- Metodología para la Evaluación de Acciones Formativas II
- Lo que hemos aprendido
- Test
- Actividades
- TEMA 10. Diseño e Impartición de un Programa de Formación
- Diseño de Acciones Formativas I
- Diseño de Acciones Formativas II
- Impartición de Acciones Formativas
- Lo que hemos aprendido

© icaformación2024

- Test
- Actividades

PARTE II

1 Enfermedades transmitidas por los alimentos
1.1 Introducción Normativa legal Definiciones
1.2 Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos Terminología
1.3 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano
1.4 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano II
1.5 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano III
1.6 Intoxicaciones alimentarias pertóxium naturales
1.7 Infecciones alimentarias bacterianas
1.8 Infecciones alimentarias bacterianas II
1.9 Infecciones alimentarias por parásitos
1.10 Cuestionario: Enfermedades transmitidas por los alimentos

2 Alteración y contaminación de alimentos
2.1 Alteración de alimentos
2.2 Contaminación de alimentos. Concepto y tipos de contaminantes
2.3 Contaminación de alimentos por bacterias
2.4 Contaminación de alimentos por hongos y virus
2.5 Contaminación de alimentos por parásitos. Contaminación abiótica
2.6 Fuentes de contaminación bacteriana
2.7 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
2.8 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano II
2.9 Refrigeración y congelación
2.10 Refrigeración y congelación II
2.11 Métodos que utilizan el calor
2.12 El agua. Salazones. El curado. El ahumado. El adobo
2.13 Atmósferas modficiadas y envasado al vacío - Radiaciones y otros
2.14 Cuestionario: Alteración y contaminación de alimentos. Métodos de conservación.

3 Prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
3.1 Actitudes y hábitos higiénicos de los Manipuladores de alimentos. Requisitos. Higiene personal
3.2 Hábitos higiénicos. Responsabilidad y Prevención
3.3 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria

© icaformación2024

3.4 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria II
3.5 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria III
3.6 Guías de Prácticas Correctas de Higiene o Planes Generales de Higiene
3.7 Limpieza y desinfección. Terminología. Programa de limpieza y desinfección
3.8 Limpieza y desinfección. Productos de limpieza y desinfección
3.9 Control de plagas. Desinsectación y Desratización
3.10 Control de plagas. Desinsectación y Desratización II
3.11 Manejo de residuos
3.12 La responsabilidad de la empresa
3.13 La responsabilidad de la empresa II
3.14 La responsabilidad de la empresa III
3.15 Cuestionario: Prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria
3.16 Cuestionario: Cuestionario final

© icaformación2024