

Formador de Formadores de Manipulador de Alimentos

Formador de Formadores de Manipulador de Alimentos

Duración: 300 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: A distancia

Metodología:

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.

© icaformación2026

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.



© icaformación2026

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:

1. MÓDULO 1. FORMADOR DE FORMADORES DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

TEMA 1. EL PLAN DE FORMACIÓN

1. Las organizaciones: características, tipos, estructura
2. Formación. Modalidades
3. Niveles de intervención en la planificación de la formación
4. Elementos en el diseño de la formación
5. Gestión y evaluación de planes formativos

TEMA 2. LA PROGRAMACIÓN DEL PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

1. Planteamientos previos y conceptos generales
2. ¿Qué es y para qué sirve la programación didáctica?
3. La persona adulta en situación de formarse
4. Formación–trabajo: una relación necesaria
5. El diagnóstico inicial: el análisis del grupo de aprendizaje
6. Elementos del programa de formación
7. La programación de una sesión formativa

TEMA 3. LA INTERACCIÓN DIDÁCTICA

1. La comunicación y el proceso de enseñanza-aprendizaje
2. Elementos que intervienen en el proceso de comunicación
3. Los activadores del aprendizaje: atención, memoria y motivación

TEMA 4. ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE AUTÓNOMO

1. El aprendizaje autónomo
2. El/la formador/a-tutor/a
3. Supervisión y seguimiento del aprendizaje individualizado
4. Recursos didácticos y soportes multimedia

TEMA 5. ESTRATEGIAS DE ORIENTACIÓN

© icaformación2026

1. El mercado laboral y su evolución
2. La empresa como principal generadora de empleo
3. Vías de acceso al mercado laboral
4. Intermediarios y otros mediadores
5. Cambios en la organización del trabajo
6. El impacto de las nuevas tecnologías en los procesos productivos
7. Cambios en la organización del trabajo

TEMA 6. EL SEGUIMIENTO FORMATIVO

1. Características y finalidad
2. Intervenciones pedagógicas
3. Estrategias de mejora y refuerzo
4. Agentes de seguimiento formativo
5. Instrumentos para el seguimiento
6. Evaluación del seguimiento formativo

TEMA 7. DISEÑO DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

1. Consideraciones generales sobre la evaluación del aprendizaje
2. Instrumentos y técnicas de evaluación: según los objetivos y tipos de aprendizaje
3. Características técnicas de la evaluación

TEMA 8. EVALUACIÓN DE LAS ACCIONES FORMATIVAS

1. La evaluación
2. Evaluación del contexto
3. Metodología de la evaluación del diseño de la formación
4. Evaluación de procesos formativos

TEMA 9. INNOVACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DOCENTE

1. Evolución y tendencia de la formación en el mercado laboral
2. Las nuevas competencias profesionales de los formadores y formadoras
3. La formación profesional en el contexto europeo: programas y redes transnacionales
4. Instituciones implicadas en la formación: niveles de actuación y de competencias

ANEXO 1. LAS DINÁMICAS DE GRUPO Y SU CLASIFICACIÓN

1. Definición
2. Aplicaciones a los distintos campos de la vida social
3. ¿Qué son las técnicas de dinámica de grupo?
4. ¿Qué son y qué no son las técnicas grupales?
5. Normas generales y elección de la técnica adecuada
6. El papel del animador/dinamizador en el grupo
7. Técnicas de dinámica de grupos en la resolución de conflictos
8. Clasificación de las Dinámicas de Grupo

ANEXO 2. HERRAMIENTAS PARA LA CREACIÓN DE CONTENIDOS E-LERANING

1. Introducción
2. Atnova Teacher
3. Macromedia Captivate
4. Otras herramientas

ANEXO 3. IMPARTICIÓN DE ACCIONES FORMATIVAS A TRAVÉS DE LA RED

1. Introducción
2. Entornos virtuales de aprendizaje
3. La plataforma ‘virtual profe’: como usuario y como tutor

© icaformación2026

4. Características de la plataforma moodle
5. Conclusión

ANEXO 4. ESTÁNDARES E-LEARNING

1. Iniciativas de Estándares e-learning
2. ADL SCORM

ANEXO 5. GLOSARIO

1. MÓDULO 2. CDROM - MANIPULADOR DE ALIMENTOS

TEMA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE.

1. El manipulador en la cadena alimentaria
2. Concepto de alimento
3. Nociones del valor nutricional
4. Recomendaciones alimentarias
5. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

TEMA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la contaminación y alteración de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

TEMA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS.

1. Los métodos de conservación de los alimentos
2. El envasado y la presentación de los alimentos
3. El etiquetado de alimentos y las marcas de salubridad
4. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
5. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
6. Higiene del manipulador
7. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
8. Limpieza, desinfección y control de plagas

9. MÓDULO 3. CDROM PRÁCTICO - FORMADOR DE FORMADORES DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

© icaformación2026