



PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA
SEGURIDAD E HIGIENE DE HUEVOS Y OVOPRODUCTOS
INAD044PO

PLANES DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA: SEGURIDAD E HIGIENE DE HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. **Familia Profesional** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área Profesional: ALIMENTOS DIVERSOS

2. **Denominación:** SEGURIDAD E HIGIENE DE HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

3. **Código:** **INAD044PO**

4. **Objetivo General:** Interpretar las normas de seguridad e higiene en la industria de huevos y derivados.

5. **Número de participantes:**

Máximo 25 participantes en modalidad presencial.

6. **Duración:**

Horas totales: 12

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 12

Teleformación:..... 0

7. **Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:**

Contará con los m² suficientes para albergar el equipamiento específico y la maquinaria necesaria para el desarrollo de la acción formativa

7.1 Espacio formativo:

AULA POLIVALENTE:

El aula contará con las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo de la acción formativa.

- Superficie: El aula deberá contar con un mínimo de 2m² por alumno. En caso de que el aula esté equipada con ordenadores , deberá contar con un mínimo de 3m² por alumno.
- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Acondicionamiento eléctrico de acuerdo a las Normas Electrotécnicas de Baja Tensión y otras normas de aplicación.
- Aseos y servicios higiénicos sanitarios en número adecuado.
- Condiciones higiénicas, acústicas y de habitabilidad y seguridad, exigidas por la legislación vigente.
- Adaptabilidad: en el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad dispondrá de las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar la participación en condiciones de igualdad.
- PRL: cumple con los requisitos exigidos en materia de prevención de riesgos laborales

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso.

7.2 Equipamientos:

- Pizarra
- Rotafolios
- Material de aula
- Medios audiovisuales
- Mesa y silla para formador/a
- Mesas y sillas para alumnos/as

Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes. En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

8. Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si existen requisitos legales para el ejercicio de la profesión)

-

9. Requisitos oficiales de los centros:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si para la impartición de la formación existe algún requisito de homologación / autorización del centro por parte de otra administración competente.

-

10. CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. INTRODUCCIÓN A LA HIGIENE ALIMENTARIA INTOXICACIÓN ALIMENTARIA Y ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.
2. CONTROL Y PREVENCIÓN.
3. CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SISTEMAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
4. IMPORTANCIA DE LA HIGIENE PERSONAL
5. CONSTRUCCIÓN Y DISEÑO DE LAS INSTALACIONES.
6. CONTROL DE PLAGAS LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN APLICABLES AL SECTOR APPCC
7. ANÁLISIS DE ARTÍCULOS DE ACTUALIDAD RELACIONADOS CON LA HIGIENE ALIMENTARIA.
8. IDENTIFICACIÓN DE ERRORES EN BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN EN SITUACIONES SIMULADAS.
9. IDENTIFICACIÓN DE ERRORES EN SITUACIONES SIMULADAS.
10. ELABORACIÓN DE DIAGRAMAS DE FLUJO DEL SECTOR DE ACTIVIDAD ELABORACIÓN DE PLANES DE APOYO