

LANBIDE PROGRAMACIÓN
HEZIKETAKO ZIKLOEN DE LOS CICLOS FORMATIVOS
PROGRAMAZIOA DE FORMACIÓN PROFESIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA TRANSVERSAL

Manipulación Higiénica de los Alimentos

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE
ETA IKERKETA SAILA

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN

**PROGRAMACIÓN
DE LOS CICLOS FORMATIVOS
DE FORMACIÓN PROFESIONAL**

**PROGRAMACIÓN
DE LOS CICLOS FORMATIVOS
DE FORMACIÓN PROFESIONAL**

UNIDAD DIDÁCTICA TRANSVERSAL

Manipulación <igiénica de los 5limentos

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

**HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE
ETA IKERKETA SAILA**

Lanbide Heziketako eta Etengabeko
Ikaskuntzako Sailburuordetza

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN**

Viceconsejería de Formación Profesional
y Aprendizaje Permanente

Edición: 1ª, julio 2010

© Administración de la Comunidad Autónoma del País Vasco
Departamento de Educación, Universidades e Investigación

Internet www.euskadi.net

Autores: Javier Aretxederreta Solchaga

Edición y coordinación: Izaskun Zaballa Fernández
KOALIFIKAZIOEN ETA LANBIDE HEZIKETAREN EUSKAL INSTITUTOA
INSTITUTO VASCO DE CUALIFICACIONES Y FORMACIÓN PROFESIONAL
www.kei-ivac.com



Diseño y maquetación: TRESDETRES



Horas: 6

ÍNDICE

PRESENTACIÓN	Pág. 04
INTRODUCCIÓN	Pág. 05
DESARROLLO DE LA UD	Pág. 06

Esta publicación que tienes entre tus manos ha sido elaborada por compañeros y compañeras en activo.

La programación de cualquier materia es un trabajo muy personal, amparado en la experiencia de cada profesor o de cada profesora y sujeto, por lo tanto, a subjetividad. Teniendo en cuenta esta premisa, te invitamos a que lo analices y si lo consideras oportuno lo utilices como material de consulta y si llega el caso, como guía que puede orientar tu intervención docente.

Aún considerando sus posibles limitaciones, está concebido y diseñado a partir del DCB de los nuevos ciclos formativos y tiene en cuenta la normativa vigente en la CAPV relativa al desarrollo curricular así como lo concerniente a la programación docente (Decreto 32/2008 de 26 de febrero).

Esperamos que te sea de utilidad, a la vez que agradecemos a sus autores el esfuerzo realizado para que este trabajo haya sido posible.

PRESENTACIÓN

En la actualidad se están realizando una serie de cambios en las normativas que regulan los distintos sectores de actividad para adaptarlas a la Directiva 2006/123 relativa a los servicios en el mercado interior. Esta directiva pretende facilitar el ejercicio de la libertad de establecimiento de los prestadores de servicios y la libre circulación de los servicios. Se trata, por lo tanto, de eliminar posibles trabas de carácter administrativo que actualmente dificultan la libre prestación de servicios por parte de los y las profesionales o empresas de otros países miembros de la UE

Como consecuencia de estos cambios normativos, ha sido derogado el Real Decreto 202/2000 del Ministerio de Sanidad y Consumo por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores y manipuladoras de alimentos (naturalmente en breve será también derogado el correspondiente Decreto autonómico, Decreto 211/2001 del Departamento de Sanidad). Esta derogación modifica el funcionamiento actual en el cual, desde la Administración se tutelaba y regulaba la formación de la manipulación higiénica de alimentos.

No obstante, se mantiene la obligación de las empresas alimentarias de formar a sus trabajadores y trabajadoras para una correcta manipulación de los alimentos (Tal y como se recoge en el Reglamento 852/2004). Ahora bien, no es necesario que dicha formación se atenga a un temario y a una duración concretos, ni debe ser impartida por una persona acreditada por Sanidad como venía ocurriendo hasta ahora.

Para facilitar la transición a esta nueva situación y, al mismo tiempo, velar por unas prácticas correctas y adecuadas en materia de seguridad e higiene de los alimentos el KEI-IVAC ha decidido poner a disposición de los centros de Formación Profesional una unidad didáctica que pueda servir, también, para justificar documentalmente, ante una posible inspección sanitaria, el cumplimiento de las obligaciones en este aspecto en los centros de formación profesional.

Esta unidad didáctica ha sido impartida y actualizada en centros de Formación Profesional Reglada del departamento de Educación, Universidades e Investigación del Gobierno Vasco.

Esta unidad desarrolla unos contenidos que están presentes en varios ciclos formativos. A su vez, en cada uno de estos ciclos, tales contenidos se encontrarán ubicados en un módulo profesional concreto. El desarrollo de esta unidad debería contemplarse formando parte de la programación de ese módulo concreto. Ahora bien, en cada caso en la programación y secuenciación de las unidades didácticas del módulo, ésta podrá ir en diferentes momentos, en función de las necesidades y requerimientos que se presente en cada circunstancia. Así, un ciclo formativo requerirá que esta unidad sea desarrollada al comienzo del módulo (tal como ocurre en Hostelería), mientras que otros ciclos no se presenta esa exigencia y puede situarse en otro momento del desarrollo del mismo (tal puede ser el caso en la familia de Industrias alimentarias o en el ciclo de Educación Infantil). Cada centro lo ubicará en el momento más adecuado para su desarrollo, en función de sus requerimientos y condicionamientos.



INTRODUCCIÓN

1. Propósito

El objeto de la presente unidad didáctica es documentar y formar en el respeto a las correctas normas o pautas de manipulación a quienes en un establecimiento relacionado con la hostelería o con la industria alimentaria, o en cualquier otro ámbito en el que tenga que manipularse alimentos destinados al consumo humano para evitar la contaminación en la fabricación, comercialización y servicio de productos alimentarios contaminados.

2. Alcance

Este procedimiento es de aplicación a todas las operaciones destinadas a la elaboración y comercialización de alimentos y o comidas preparadas destinadas al consumo humano y el alcance es desde la recepción de las materias primas hasta el servicio de las comidas en el comedor o comercialización directa de alimentos.

3. Desarrollo

Las Buenas Prácticas de Manipulación están consideradas como las únicas medidas preventivas a aplicar ante determinados peligros que se pueden presentar en las diferentes etapas del proceso.

Por ello, los manipuladores o manipuladoras deben mantener la máxima higiene, en su doble vertiente de higiene personal e higiene de las operaciones y manipulaciones. Puesto que las reglas de higiene deben cumplirse, previamente deben ser explicadas y comprendidas, lo cual se consigue mediante la realización de programas de formación en materia de higiene.

Conviene recordar que el presente Real Decreto 852/2004 establece la obligación de los empresarios y empresarias del sector alimentario de formar a quienes manipulan los alimentos, en cuestiones relativas a la higiene alimentaria, bien sea a partir de la propia empresa o a través de empresas homologadas por la administración competente para dicho fin. A su vez, el R.D. reserva a las autoridades competentes la potestad de formar en materia de higiene alimentaria a los grupos de manipuladores que considere oportunos.

Hay que recordar que las Buenas Prácticas de Producción están vinculadas tanto a los hábitos higiénicos de los propios manipuladores, como al mantenimiento de equipos y utensilios.

Todas las personas manipuladoras de establecimientos hosteleros e industria alimentaria, conocerán y aplicarán todas las normas de manipulación que se desarrollan en el RD.



Unidad didáctica nº. Z: MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS		Duración: 6 horas
Objetivos de aprendizaje: <ol style="list-style-type: none">1. Comprender los requisitos exigibles a los manipuladores y manipuladoras.2. Reconocer las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación.3. Clasificar y describir los principales peligros sanitarios de origen alimentario relacionándolos con los agentes causantes.4. Valorar la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.5. Describir las principales alteraciones de los alimentos.6. Describir los diferentes métodos de conservación de alimentos.7. Aplicar procedimientos que eviten el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.8. Identificar alteraciones e intoxicaciones alimentarias.9. Conocer y/o aplicar las técnicas para evitar la presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.10. Reconocer los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.		
CONTENIDOS		
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none">• Evaluación de la repercusión de una inadecuada manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.• Procesado de alimentos evitando el contacto de materias primas o semielaboradas, con los productos procesados.• Desarrollo de prácticas evitando la presencia de trazas de alérgenos en los productos elaborados.	
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none">• Requisitos de los manipuladores de alimentos:<ul style="list-style-type: none">○ Normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación.○ Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.○ Toxiinfecciones de origen alimentario y agentes causantes.• Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.• Métodos de conservación de alimentos.• Alergias e intolerancias alimentarias.• Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.• Control de plagas : Desinfección, desinsectización y desratización.	



ACTITUDINALES							
<ul style="list-style-type: none"> • Asunción de hábitos correctos en la manipulación de alimentos. • Iniciativa a la hora de solucionar problemas de contaminación de alimentos. • Actitud responsable durante la manipulación de alimentos. 							
ACTIVIDAD			METODOLOGÍA		RECURSOS		
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr.	Al.			
A1-E1 Presentación de la unidad didáctica.	1	5'	X	X	Breve exposición sobre la unidad didáctica en su conjunto y de los objetivos que se pretenden alcanzar con ella. Es conveniente realizar preguntas introductorias al alumnado sobre los temas que se van a tratar. Se realiza cuestionario de autoevaluación y se debaten resultados	Para que las alumnas y los alumnos conocer, a grandes rasgos, los contenidos que van a desarrollar durante las próximas horas. Para que la profesora o el profesor se haga una idea de los conocimientos previos que tiene el alumnado relacionados con las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	Documentación gráfica o audiovisual. Cuestionario de autoevaluación
A2 Exposición sobre peligros sanitarios relacionados con la mala manipulación de los alimentos.	2	25'	X		Exposición sobre los principales peligros BIOLÓGICOS, QUÍMICOS Y FÍSICOS susceptibles a estar presentes en diferentes alimentos. Parece conveniente intercalar con la exposición preguntas al alumnado sobre los conceptos tratados.	Para que conozcan los principales peligros relacionados con el consumo de alimentos.	Documentación gráfica o audiovisual.
A3 Exposición sobre factores que condicionan la supervivencia y multiplicación de bacterias en alimentos. Descripción de las principales enfermedades que se producen por la ingesta de un alimento contaminado	3,4,5	45'	X		Breve exposición sobre los principales factores, tipo de alimento, temperatura, tiempo que inciden directamente en la proliferación de microorganismos patógenos. Así mismo, se realizará una exposición relativa a las toxiinfecciones más comunes, que se producen por mala manipulación, en alimentos en la CAPV.	Para que el alumnado conozca las principales causas (de qué) y sus consecuencias debidas a una incorrecta manipulación.	Documentación gráfica o audiovisual.



en la CAPV.							
A4-E2 Debate, en gran grupo, sobre todas aquellas intoxicaciones alimentarias de las que el alumnado tenga conocimiento. Lectura y análisis de diversos artículos sobre contaminaciones a través de los alimentos, en gran escala.	4,10	30´	X	X	Mediante una pregunta abierta dirigida a las alumnas y los alumnos se debatirá sobre todas aquellas intoxicaciones alimentarias de las que se tenga conocimiento. Se exponen varios casos reales para su conocimiento e identificación de causas.	Para que, entre todos y todas, se identifiquen las intolerancias alimentarias más habituales en nuestro entorno y sean conscientes de lo sencillo que es producir una intoxicación alimentaria si existe una mala manipulación. Se observan y evalúan los conocimientos del alumnado	Paneles. Video y power point.
A5 Exposición sobre procedimientos específicos a seguir durante la recepción de alimentos.	6,7,8	30´	X		Breve exposición sobre higiene, duplicación de equipos y utensilios e información presente en el etiquetado de los alimentos, referida a los alérgenos alimentarios.	Para que comprendan cómo deben trabajar en los casos en los que los productos que elaboran vayan o puedan ir dirigidos a personas intolerantes a algún nutriente en concreto.	Documentación gráfica o audiovisual.
E3 Actividad específica de evaluación consistente en la realización de ejercicios de valoración y comprensión de la actividad A5	6,7,8	15´	X	X	Prueba teórico práctica sobre los conceptos desarrollados en la actividad anterior. Se expone un vídeo donde los alumnos y las alumnas deben observar los errores que se cometen. En su defecto, se puede realizar una lectura y comentario de un artículo.	Para observar el nivel de comprensión alcanzado y resolver dudas.	Artículos, hojas control y videos.
A6 Exposición sobre procedimientos específicos a seguir durante el almacenamiento de alimentos.	6,7,8	45´	X		Breve exposición sobre higiene, duplicación de equipos y utensilios e información en el etiquetado de los alimentos, referida a los alérgenos alimentarios.	Para que comprendan cómo deben trabajar en los casos en los que los productos que elaboran vayan o puedan ir dirigidos a personas intolerantes a algún nutriente en concreto.	Documentación gráfica o audiovisual.
E4 Actividad específica de evaluación consistente en la realización de ejercicios de valoración y comprensión de la actividad A6	6,7,8	15´	X	X	Prueba test o preguntas múltiples sobre la conservación de alimentos.	Para observar el nivel de comprensión alcanzado y resolver dudas.	Artículos, hojas control y videos.



A7 Exposición relativa a procedimientos específicos a seguir durante la preparación y servicio alimentos.	6,7,8	45´	X		Breve exposición sobre higiene, duplicación de equipos y utensilios e información en el etiquetado de los alimentos, referida a los alérgenos alimentarios.	Para que comprendan cómo deben trabajar en los casos en los que los productos que elaboran vayan o puedan ir dirigidos a personas intolerantes a algún nutriente en concreto.	Documentación gráfica o audiovisual.
E5 Actividad específica de evaluación consistente en la realización de ejercicios de valoración y comprensión de la actividad A7.	6,7,8,	15´	X	X	Análisis de video sobre un proceso de preparación de alimentos y posterior comercialización.	Para observar el nivel de comprensión alcanzado y resolver dudas.	Artículos, hojas control y videos.
A8 Exposición referida a los requisitos legislativos exigidos a las manipuladoras y los manipuladores de alimentos en referencia a su higiene y aspecto personal.	1, 2	45´	X		Breve exposición sobre los requisitos legislativos exigidos a quienes manipulan alimentos. Aseo personal y lavado de manos. Prohibición de: fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos, llevar puestos efectos personales que puedan caer sobre los alimentos y otros. Se recomienda explicar el porqué de cada uno de los requisitos tratados. Parece conveniente intercalar con la exposición preguntas al alumnado sobre los conceptos tratados.	Para que conozcan las exigencias legislativas relacionadas con las correctas prácticas higiénicas en la manipulación de los alimentos.	Real Decreto 852/2004. Guías de prácticas de higiene.
A9 Exposición concerniente a conceptos básicos de limpieza y desinfección en el sector alimentario.	1, 3, 7	45´	X		Breve exposición sobre los conceptos de limpieza y desinfección, haciendo hincapié en las diferencias existentes entre ambos conceptos. – También se expondrán programas o planes de limpieza y desinfección que recojan principalmente los siguientes puntos: qué se limpia y desinfecta, cómo, con qué productos y cada cuánto tiempo. – Terminología específica como: detergente, desinfectante, agente higienizante y otros.	Para que conozcan las principales características de los procesos de limpieza, desinfección, desratización y desinsectización; las diferencias existentes entre ellos y la obligatoriedad de la limpieza así como la conveniencia de la desinfección, según los casos, en el sector alimentario.	Documentación gráfica o audiovisual.



					Conceptos de desarratización, desinfección y desinsectización.		
E6 Prueba escrita, de evaluación, sobre los conceptos desarrollados en esta unidad didáctica.	Todos	30'	X	X	Prueba escrita sobre los conceptos desarrollados en esta unidad didáctica.	Para que la profesora o el profesor conozca el grado de asimilación de los conceptos desarrollados relacionados con la higiene, desinfección, desinsectación y desratización.	Prueba escrita.
OBSERVACIONES							
<ul style="list-style-type: none">• Cabe recordar que la manipulación de alimentos abarca diversas áreas: Seguridad alimentaria, higiene personal, normativa, limpieza y desinfección de equipos e instalaciones• Es conveniente dirigir las actividades propuestas a cada una de las diferentes áreas o cualificaciones profesionales a las cuales va dirigida la unidad didáctica.• En esta unidad didáctica, las actividades pueden ser de enseñanza y aprendizaje (A) o de evaluación (E). En ocasiones, una misma actividad además de ser de enseñanza y aprendizaje, puede serlo, también, de evaluación. En estos casos se expresará como (An-Em) y serán actividades que participan de la triple naturaleza. La numeración de las A, la (n) y de las E, la (m) es independiente entre sí.							

