EUROINNOVA FORMACION

INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Formador de Formadores de Manipulador de Alimentos

Formador de Formadores de Manipulador de Alimentos

Duración: 300 horas

Precio: 200 € *

Modalidad: A distancia

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.

Descripción

La sociedad actual exige una formación profesional acorde con los procesos de cambio que se están produciendo en el ámbito social, económico, laboral y tecnológico. Por ello, es necesario que el personal técnico docente adquiera una sólida formación para poder dar respuesta a estas nuevas exigencias, tanto en el terreno de los contenidos curriculares como en las nuevas formas didácticas. Curso orientado a la formación del personal docente para el desarrollo de distintas Acciones Formativas como Planes Oficiales de Formación Continua, Formación Oficial no Reglada o Formación Profesional Ocupacional todo ello dirigido a formar Manipuladores de Alimentos.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los **cursos Homologados**
Además Euroinnova cuenta con más de 10.000 **cursos online**

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:

Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas

+ Información Gratis

A quién va dirigido

Titulados en Ciclos Superiores en Industrias Alimentarias, Graduados o Licenciados en Veterinaria, Ingenieros Agrónomos, Graduados o Licenciados en Biología, Graduados o Licenciados en Química, Graduados o Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Objetivos

- 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.

Para que te prepara

Obtenga la Titulación de Formador de Formadores en Profesiones Sanitarias que le capacita pedagógicamente para ser profesor/a de Cursos impartidos por Centros de Formación y Academias, Sindicatos, Confederaciones de Empresas, Escuelas de Negocios, etc. (Cursos de Formación Profesional para el Empleo FPE, Formación Continua de Oferta, Contratos Programa, Formación Continua de Demanda, Formación Bonificada, Plan Avanza, etc.)

Salidas laborales

Educación-Formación

+ Información Gratis

Titulación

Doble Titulación Expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales

Titulación Expedida por Euroinnova Business School (Socio Institucional De La Sociedad Española de Pedagogía)

TITULACIÓN EXPEDIDA POR EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en Granada, a 23 de Abril de 2014

La direccion General

El/La interesado/a

Sello

Centro Asociado INTERNATIONAL COMMISSION on DISTANCE EDUCATION

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

+ Información Gratis

Metodología

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.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en ir leyendo el manual teórico así como ir visionando las distintas lecciones que presenta el CDROM Multimedia, a la vez que se realizan las distintas prácticas que se adjuntan en el Cuaderno de Ejercicios.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, el Cuaderno de Ejercicios que se adjunta en la subcarpeta. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (75% de total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Formador de Formadores'
- Cuaderno de ejercicios
- CDROM 'Formador de Formadores de Manipulador de Alimentos'
- CDROM 'Manipulador de Alimentos'

+ Información Gratis

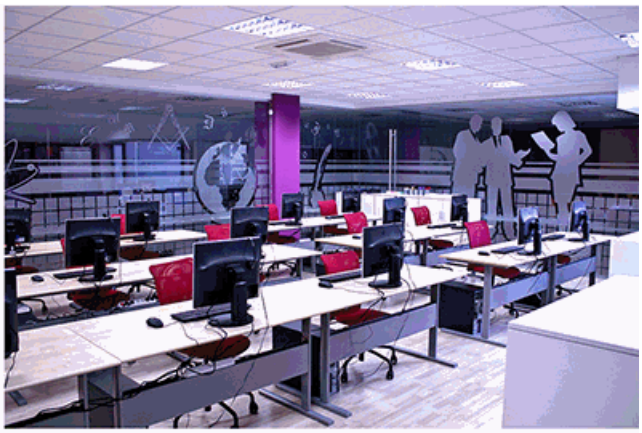
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Sobre a franquear en destino
- Bolígrafos

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental . Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.
Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



+ Información Gratis

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

+ Información Gratis

Programa formativo

MÓDULO 1. FORMADOR DE FORMADORES DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

TEMA 1. ESTRUCTURA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

Sistema Nacional de las Cualificaciones: Catálogo Nacional de Cualificaciones y formación modular, niveles de cualificación

Subsistema de Formación Profesional Reglada: Programas de Cualificación Profesional Inicial y Ciclos Formativos: características, destinatarios y duración

Subsistema de la Formación Profesional para el Empleo: características y destinatarios. Formación de demanda y de oferta: Características

Programas Formativos: estructura del programa

Proyectos Formativos en la formación en alternancia con el empleo: estructura y características

TEMA 2. ELABORACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE UNA ACCIÓN FORMATIVA EN FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

La formación por competencias

Características generales de la programación de acciones formativas

Los objetivos: definición, funciones, clasificación, formulación y normas de redacción

Los contenidos Formativos: conceptuales, procedimentales y actitudinales. Normas de redacción. Funciones. Relación los objetivos y la modalidad de formación

Secuenciación. Actualización y aplicabilidad

Las actividades: tipología, estructura, criterios de redacción y relación con los contenidos. Dinámicas de trabajo en gru

Metodología: Métodos y técnicas didácticas

Características metodológicas de las modalidades de impartición de los Certificados de Profesionalidad

Recursos pedagógicos. Relación de recursos, instalaciones, bibliografía, anexos: características y descripción

Criterios de Evaluación: tipos, momento, instrumentos, ponderaciones

Observaciones para la revisión, actualización y mejora de la programación

TEMA 3. ELABORACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN TEMPORALIZADA DE LA ACCIÓN FORMATIVA

La temporalización diaria

Secuenciación de Contenidos y Concreción de Actividades

Elaboración de la Guía para las acciones formativas, para la modalidad de impartición formación en línea

TEMA 4. DISEÑO Y ELABORACIÓN DE MATERIAL DIDÁCTICO IMPRESO

Finalidad didáctica y criterios de selección de los materiales impresos

Características del diseño gráfico

Elementos de un guion didáctico

Selección de materiales didácticos impresos en función de los objetivos a conseguir, respetando la normativa sobre propiedad intelectual

Aplicación de medidas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental en el diseño y elaboración de material didáctico impreso

+ Información Gratis

TEMA 5. PLANIFICACIÓN DE LA FORMACIÓN

¿Por qué surgen las necesidades de formación?
Contenidos generales de un plan de formación
Recursos para la implantación de los planes de formación
Nuevos enfoques de la formación
Desarrollo continuo de la formación
Recursos materiales para la formación
Métodos, sistemas formativos y gestión de la planificación operativa

TEMA 6. DISEÑO DE PROGRAMAS FORMATIVOS

Contextualizados
Diseño formativo y desempeño

TEMA 7. EVALUACIÓN DEL PLAN DE FORMACIÓN

El proceso de evaluación
Evaluación de los efectos

TEMA 8. EVALUACIÓN EN FORMACIÓN PARA EL EMPLEO APLICADA A DISTINTAS MODALIDADES DE IMPARTICIÓN

La evaluación del aprendizaje
La evaluación por competencias

TEMA 9. ANÁLISIS DEL PERFIL PROFESIONAL

El Perfil Profesional
El contexto sociolaboral
Itinerarios formativos y profesionales

TEMA 10. CALIDAD DE LAS ACCIONES FORMATIVAS. INNOVACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DOCENTE

Procesos y mecanismos de evaluación de la calidad formativa
Realización de propuestas de los docentes para la mejora para la acción formativa
Centros de Referencia Nacional
Perfeccionamiento y actualización técnico-pedagógica de los formadores: Planes de perfeccionamiento técnico
Centros Integrados de Formación Profesional
Programas Europeos e iniciativas comunitarias

TEMA 11. LA FORMACIÓN E-LEARNING

El aprendizaje autónomo a través de un Campus Virtual
El/La Formador/a-Tutor/a E-learning
Las acciones tutoriales E-learning
Supervisión y seguimiento del aprendizaje individualizado
Recursos didácticos y soportes multimedia

TEMA 12. EL PAPEL DEL TELEFORMADOR/A

Introducción
Funciones del formador

MÓDULO 2. CDROM - MANIPULADOR DE ALIMENTOS

TEMA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE.

El manipulador en la cadena alimentaria
Concepto de alimento
Nociones del valor nutricional

+ Información Gratis

Recomendaciones alimentarias
El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

TEMA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
Causas de la contaminación y alteración de los alimentos
Origen de la contaminación de los alimentos
Los microorganismos y su transmisión
Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

TEMA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS.

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

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

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decicir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Alimentos, centros, continua, dinámicas, Docentes, E-Learning, Enseñanza, FIP, FORCEM, Formación, formador, Formadores, grupo, Manipulador, Manipuladores, ocupacional, Pedagogos, profesional, Profesores

+ Información Gratis