

2018

CURSO A DISTANCIA “INSTRUCTOR DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS”

COMIENZA EL 02 DE MAYO DE 2018



Pers. Jurídica Res I.G.J. N° 000797/90
Integrada por los Colegios y Consejos de
Médicos Veterinarios del país

Representante ante en PANVET

Presidencia FeVA: Mariano Moreno 342 C.
Postal: 6300. Santa Risa La Pampa. Tel:
02954 - 414368 Tel./Fax: 02954-453302 E-
mail: colvetlp@cpenet.com.ar

Secretaría FeVA: Pasco 760. C. Postal
C1219ABF. Tel: 5235-1683
E-mail: cpmv@medvet.info

2018



Personería Jurídica Resolución I.G.J. Nº 000797/90
Integrada por los Colegios y Consejos de Médicos Veterinarios del país
Representante ante en PANVET
Presidencia FeVA: Mariano Moreno 342 C. Postal: 6300. Santa Rosa La Pampa.
Tel: 02954 - 414368 Tel./Fax: 02954-453302 E-mail: colvetlp@cpenet.com.ar
Secretaría FeVA: Pasco 760. C. Postal C1219ABF. Tel: 5235-1683
E-mail: cpmv@medvet.info

CURSO A DISTANCIA

**Programa de Actualización a Distancia de la Federación Veterinaria
Argentina**

“Instructor de Manipuladores de Alimentos”

Título: Instructor de Manipuladores de Alimentos

Duración: CUATRO (4) meses - **Carga horaria:** 210 horas con evaluación final.

Inscripción:

cursoinstructorfeva@gmail.com



- ✓ Arancel Módulos 1 a 3: \$ 900
- ✓ Arancel Módulo Final
Integrador. \$ 600

Condiciones de la cursada

El Curso es totalmente a distancia, sin plataforma virtual, y cuenta con una carga horaria de 210 (Doscientos diez) horas. La modalidad es por sistema Modular.

REQUISITOS:

- **Completar la planilla de inscripción y remitirla al e mail:**
cursoinstructorfeva@gmail.com,
- **Efectuar el depósito del arancel de cada Módulo en la cuenta que se le indicará una vez inscripto.**
- **Remitir constancia de depósito a la cuenta:**
cursos@federacionveterinaria.com.ar

Objetivos del Curso:

- ✓ Promover la formación de Profesionales con capacidad para la puesta en práctica de Planes Didácticos y la utilización de las herramientas educativas destinadas a la capacitación de manipuladores de alimentos.
- ✓ Propiciar la integración de conceptos y criterios unificados para el diseño de Cursos, Jornadas y Coloquios relacionados con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura.
- ✓ Proveer de las herramientas necesarias para la elaboración de Manuales Educativos didácticos destinados a los Manipuladores de Alimentos.
- ✓ Promover la comprensión y aplicación de dinámicas educativas adaptables a diferentes medios y condiciones.
- ✓ Fomentar la actitud, las habilidades y las destrezas necesarias para facilitar el proceso de enseñanza aprendizaje en su rol de facilitador.

Alcances del Título de Instructor de Manipuladores de Alimentos:

- El Profesional con el título de Instructor, es un profesional capacitado para:
- Diseñar, dirigir y ejecutar las actividades propias de la educación destinada al sector de elaboradores, manufactureros, acopiadores, transportistas, comerciantes y personal gastronómico que desarrolla actividades relacionados con los alimentos.
- Elaborar manuales didácticos educativos destinados a Manipuladores de Alimentos.
- Diseñar y organizar cursos de capacitación a Manipuladores de Alimentos.
- Dirigir, supervisar, auditar y ejecutar las tareas propias del proceso educativo a Manipuladores de Alimentos a nivel oficial y privado.
- Asesorar sobre el proceso educativo a manipuladores de alimentos, su implementación y diseño.





Personería Jurídica Resolución I.G.J. Nº 000797/90
Integrada por los Colegios y Consejos de Médicos Veterinarios del país
Representante ante en PANVET
Presidencia FeVA: Mariano Moreno 342 C. Postal: 6300. Santa Risa La Pampa.
Tel: 02954 - 414368 Tel./Fax: 02954-453302 E-mail: colvetlp@cpenet.com.ar
Secretaría FeVA: Pasco 760 C. Postal C1219ABF. Tel: 5235-1683
E-mail: cpmv@medvet.info

Título: Instructor de Manipuladores de Alimentos

PROGRAMA

Inicia el 02 de mayo

Módulo I: (60 horas)

Didáctica, enseñanza y aprendizaje; Modelo educativo; Modelo didáctico; contenidos, alumnos, docentes, contexto, comunicación, binomio enseñanza – aprendizaje; comunicación eficaz, Códigos; Interferencias y ruidos; Expresión; La voz: generalidades y características; Planificación; Motivación. Técnicas de enseñanza. Clasificación. Escalera didáctica. Materiales didácticos- auxiliares del proceso educativo. La enseñanza en grupos. Forma de distribución. Rol del docente en el grupo. Plan de curso y Plan de clase. Parcelamientos. Etapas y características.

Inicia el 02 de junio

Módulo II: (60 horas)

Pedagogía. El proceso educativa según diferentes edades. Andragogía: El proceso educativo en el adulto. Criterios básicos del proceso educativo en la capacitación de manipuladores de alimentos. Procedimiento. Proceso de socialización y agentes de socialización. El Instructor como facilitador. Aspectos de la facilitación. Técnicas de facilitación en los cursos a manipuladores de alimentos. Técnicas para mantener la atención del grupo. Dinámicas de grupo. Técnicas de revitalización.

Inicia el 02 de julio

Módulo III: (60 horas)

Auxiliares de la educación y Material didáctico: Elaboración de folletos y manuales. Bases para su elaboración. Tipos de manuales. Elaboración del tema. Las imágenes: función y objetivos de las mismas. La evaluación del proceso educativo. Tipos y criterios de la evaluación.

Inicia el 02 de agosto

Módulo IV.- Trabajo integrador: (30 horas)

Consistirá en la elaboración de un Curso modelo destinado a Manipuladores de Alimentos.

Correo electrónico de contacto

cursoinstructorfeva@gmail.com

Título de “Instructor de Manipuladores de Alimentos

**El título de “Instructor de Manipuladores de Alimentos” es un
título de postgrado no universitario.**