

## PROFESORADO/PONENTES:

- Carolina Blanco Fontao. Profesora Contratada Doctora en el Área de las Ciencias Experimentales. Departamento de Didáctica General, Específicas y Teoría de la Educación. Facultad de Educación. Universidad de León.
- Jesús Castro Sánchez. Profesor Asociado en la Universidad León. Facultad de Educación. Universidad de León.
- Daniela Cristina Solo De Zaldivar Ribeiro. licenciada en Veterinaria, máster en Tecnología de los Alimentos, Doctorado en Tecnología de los alimentos. Universidad de León.

cursos de  
**extensión**  
**universitaria**

## INFORMACIÓN Y MATRÍCULA



<http://extensionuniversitaria.unileon.es>



Para más información  
[extension.universitaria@unileon.es](mailto:extension.universitaria@unileon.es)



# SEGURIDAD ALIMENTARIA EN COMEDORES ESCOLARES: GESTIÓN DE PROCESOS Y ALÉRGENOS



## TÍTULO:

Seguridad alimentaria en comedores escolares: gestión de procesos y alérgenos.

## DIRECCIÓN:

· Francisco Javier Del Pino Gutiérrez.  
PROFESOR COLABORADOR FIJO ÁREA DE DIDÁCTICA CIENCIAS EXPERIMENTALES.  
Facultad de Educación.

## LUGAR:

Facultad de Educación.

## FECHAS:

14/12/2023 - 15/12/2023.

## HORARIO:

DE 15:00 HORAS A 20:00 HORAS.

## DURACIÓN:

10 HORAS.

## NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 5 y Máximo: 15.

## TASAS:

- Ordinaria: 70 €.
- Alumnos ULE: 60 €.
- Alumnos de otras universidades: 60 €.
- Desempleados: 60 €.

## DESTINATARIOS:

Especialmente dirigido a todas aquellas personas interesadas en adquirir las competencias y aptitudes necesarias para la realización de buenas prácticas en el desempeño de las labores de manipulación de alimentos y de gestión en los comedores de centros de Educación Infantil y primaria en condiciones de seguridad y que sirva de herramienta a los profesionales de los

comedores escolares: cocineros/as, auxiliares de cocina y monitores de comedor; sin olvidar a los directores/as y equipos directivos que al ser los máximos responsables de los centros escolares, les corresponde estar bien informados sobre las correctas prácticas de trabajo que deben ser observadas antes, durante y después de la prestación del servicio.

## CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

0,5 créditos ECTS.

## OBJETIVOS:

El objetivo principal de este curso es el de proporcionar una información clara y de fácil comprensión que permita a las personas que manipulan alimentos afrontar el día a día de su trabajo con las máximas garantías higiénicas, evitando y minimizando riesgos derivados de malas prácticas.

## PROGRAMA:

### TEORÍA

1. Diagrama de flujo de un Comedor Escolar. Compra de materias primas, almacenamiento, conservación, preparación y emplatado.

2. Recepción de materias primas. Medición de temperaturas en alimentos.

3. El almacenamiento. Clasificación de los alimentos según su caducidad. Maquinaria de enfriamiento, frigoríficos y congeladores. Las técnicas de descongelación.

4. Técnicas culinarias empleadas en comedores escolares. Lavado y desinfección de verduras y frutas. Control

de la temperatura de cocción. Las frituras y los aceites. Enfriado rápido.

5. La Regeneración de los alimentos. El recalentamiento. Uso de técnicas con el microondas.

6. Gestión de desperdicios y basuras.

7. Los alérgenos y las intolerancias alimentarias. Gestión en comedores de alumnos alérgicos e intolerantes.

8. Gestión y Auditoría de un comedor escolar. Diseño de menús escolares. Complimentación de hojas de registro

## PRÁCTICAS

1.-Determinación de temperaturas en alimentos.

2.- Toma de muestras en menús escolares.

3.- Interpretación del etiquetado de alimentos, (determinación de alérgenos)

4.- Curvas de calentamiento con el uso de microondas.

5.-Lavado y desinfección de frutas y verduras.

6.-Práctica sobre "Monitorización del entorno de preparación culinaria. Interpretación de resultados"