



**ideara**  
mercados opinión consultoría

# MANUAL BÁSICO DA PLATAFORMA DE FORMACIÓN ONLINE

PARA O ESTUDANTE  
CERTIFICADO DE PROFESIONALIDADE DE  
OPERACIÓNS AUXILIARES DE MANTEMENTO E  
TRANSPORTE INTERNO NA INDUSTRIA ALIMENTARIA



# MANUAL BÁSICO DA PLATAFORMA DE FORMACIÓN ONLINE

## PARA O ESTUDANTE

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDADE DE OPERACIÓNS AUXILIARES DE MANTEMENTO E TRANSPORTE INTERNO NA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

Solicita:



Colabora:



Cofinancia:



**XUNTA DE GALICIA**  
CONSELLERÍA DE TRABALLO  
E BENESTAR  
Dirección Xeral de Formación e Colocación



**UNIÓN EUROPEA**  
FONDO SOCIAL EUROPEO  
*"O FSE investe no teu futuro"*



**ideara**  
mercados opinión consultoría

## MANUAL BÁSICO DA PLATAFORMA DE FORMACIÓN ONLINE

PARA O ESTUDANTE  
CERTIFICADO DE PROFESIONALIDADE DE  
OPERACIÓNS AUXILIARES DE MANTEMENTO E  
TRANSPORTE INTERNO NA INDUSTRIA ALIMENTARIA

### Índice:

1. Presentación.....	3
2. Acceso.....	4
3. Interface do curso.....	5
4. Contidos.....	12
5. Avaliación.....	13
6. Contidos en formato pdf.....	14



**ideara**  
mercados opinión consultoría

## MANUAL BÁSICO DA PLATAFORMA DE FORMACIÓN ONLINE

PARA O ESTUDANTE  
CERTIFICADO DE PROFESIONALIDADE DE  
OPERACIÓNS AUXILIARES DE MANTEMENTO E  
TRANSPORTE INTERNO NA INDUSTRIA ALIMENTARIA

### 1. Presentación

#### **BENVIDO A PLATAFORMA DE FORMACION ONLINE DO CERTIFICADO DE PROFESIONALIDADE DE OPERACIÓNS AUXILIARES DE MANTEMENTO E TRANSPORTE INTERNO NA INDUSTRIA ALIMENTARIA.**

Neste documento preséntanse os aspectos procedimentais que debe ter en conta para realizar os cursos online correspondentes ó certificado de profesionalidade de OPERACIÓNS AUXILIARES DE MANTEMENTO E TRANSPORTE INTERNO NA INDUSTRIA ALIMENTARIA. O manexo das principais funcións e as instrucións xerais para o uso das ferramentas que lle permitirán interactuar co seu titor/a e con outros participantes dos cursos.

- Requirimentos para acceder á Plataforma:
  - ✓ Ter un ordenador con conexión a Internet.
  - ✓ Contar cun navegador web (a plataforma é óptima para *Internet Explorer 8*, *Safari 5* y *Mozilla Firefox 3.6*)
  - ✓ Ter instalado no seu ordenador algunhas aplicacións complementarias para poder visualizar os contidos:
    - Acrobat Reader <http://get.adobe.com/es/reader>
    - Plugin de flash:  
<http://www.adobe.com/es/products/flashplayer>
  - ✓ Ter un usuario e contrasinal que lle permitirá acceder ós cursos.

Problemas técnicos co manexo da Plataforma:

**Póñase en contacto co seu titor/a enviando unha mensaxe a través da plataforma.**

## 2. Acceso

Para acceder á plataforma e preciso que realice os seguintes pasos:

Abrir o sitio web: certificado de profesionalidade de operaciones auxiliares de mantemento e transporte interno na industria alimentaria:

<http://www.ideara.es/plataformas/moodle>

Ó acceder a plataforma poderá seleccionar o idioma no que quere visualizar a estrutura da plataforma, en ningún caso se cambiará o idioma dos contidos.

Premer no título do curso no que esta matriculado. Pode comprobar que aparece unha listaxe con dous cursos:

- 1) HIXIENE XERAL NA INDUSTRIA ALIMENTARIA.
- 2) MANTEMENTO BÁSICO DE MÁQUINAS E INSTALACIÓNS NA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

**Volver a este sitio web?**

Para acceder precisa dun nome de usuario e dun contrasinal  
(Debe activar os cookies do seu explorador) ?

Nome de usuario

Contrasinal

---

Alguns cursos poden permitir o acceso a convidados

---

Esqueceu o seu nome de usuario ou contrasinal?

Outra forma de acceder, sen premer no título dos cursos e introducindo o seu nome de usuario e contrasinal na sección “Acceso” que poderá ver na parte lateral dereita da súa pantalla.



**ideara**  
mercados opinión consultoría

## MANUAL BÁSICO DA PLATAFORMA DE FORMACIÓN ONLINE

PARA O ESTUDANTE  
CERTIFICADO DE PROFESIONALIDADE DE  
OPERACIÓNS AUXILIARES DE MANTEMENTO E  
TRANSPORTE INTERNO NA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Acceso

Nome de usuario

Contrasinal

[Perdeu o contrasinal?](#)

### 3. Interface do curso

Unha vez dentro do curso visualizará unha páxina principal, donde pode atopar todos os elementos didácticos ( contidos, actividades de autoavaliación, casos practicos) e ferramentas de comunicación. Esta páxina esta composta por catro zonas ben definidas:

#### 3.1) Zona cabeceira

É a parte superior e contén o título do curso, o nome do usuario conectado e a posibilidade de abandonar a plataforma, cun click vaise á páxina de Anfaco:

ANFACO CECOPESCA

Certificado de Profesionalidade de Operacións Auxiliares de Mantemento e Transporte Interno na Industria Alimentaria

Este produto é o resultado dunha acción de apoio e acompañamento á formación en base á orde do 13 de novembro de 2009 da Consellería de Traballo e Benestar da Xunta de Galicia

Xa está identificado como José Manuel Torres Blanco (Saír)

Galego (gl)

#### Saír:

Desde esta ligazón poderá cerrar a sesión da plataforma que tiña iniciada co seu usuario (baixo autentificación).

#### Perfil do usuario:

Premendo no nome de usuario poderá visualizar o seu propio perfil, os datos persoais que teña introducido.

Como pode comprobar este apartado está composto por distintas seccións nas que poderá acceder premendo pestanas:



## Pestana perfil:

Aparecen os seus datos persoais.

Perfil   Editar perfil   Mensaxes do foro   Blog   Informes de actividade

Pais: España  
Cidade/Vila: Vigo  
Cursos: Hixiene xeral na industria alimentaria, Mantemento básico de máquinas e instalacións na industria alimentaria  
First access: Friday, 23 de April de 2010, 12:55 (118 días 23 horas)  
Último acceso: Friday, 20 de August de 2010, 12:11 (11 segundos)

Modificar contrasinal   Mensaxes

## Editar perfil:

Pode modificar os datos persoais

Perfil   Editar perfil   Mensaxes do foro   Blog   Informes de actividade

Xeral \*Mostra avanzada

Nome\* Diana  
Apelido\* Costas  
Enderezo de correo electrónico\* dianacostas1922@nafvcxjal.com  
Ver correo Permitir ver o meu enderezo de correo electrónico unicamente a outros membros do curso  
Correo electrónico activado Este enderezo de correo electrónico está desactivado.  
Cidade/Vila\* Vigo  
Seleccione un país\* España  
zona horaria Hora local do servidor  
Idioma preferido Galego (gl)  
Descrición\* 😊

## Mensaxes do foro:

Resumo das mensaxes publicadas no foro

**Diana Costas**

Perfil   Editar perfil   Mensaxes do foro   Blog   Informes de actividade

Mensaxes   Discusións

😊 Site news -> Noticias Alumno 1  
por Diana Costas - Friday, 23 de April de 2010, 13:27  
Prueba Alumno 1

[Ver esta mensaxe no contexto](#)



**ideara**  
mercados opinión consultoría

## MANUAL BÁSICO DA PLATAFORMA DE FORMACIÓN ONLINE

PARA O ESTUDANTE  
CERTIFICADO DE PROFESIONALIDADE DE  
OPERACIÓNS AUXILIARES DE MANTEMENTO E  
TRANSPORTE INTERNO NA INDUSTRIA ALIMENTARIA

### Blog:

Espazo de comunicacion persoal. Sera visible para os participantes no curso.

[Perfil](#) [Editar perfil](#) [Mensaxes do foro](#) [Blog](#) [Informes de actividade](#)

[Engadir unha nova entrada](#)  
Entradas non visibles aquí

**Menú do blog**

- [Engadir unha nova entrada](#)
- [Ver as miñas entradas](#)
- [Preferencias do blog](#)
- [Ver entradas do sitio](#)

### Informes de actividade:

Calificacións

[Perfil](#) [Editar perfil](#) [Mensaxes do foro](#) [Blog](#) [Informes de actividade](#)

Cualificación

Elemento de cualificación	Cualificación	Range	Percentage	Feedback
Moodle Ideara				
$\bar{x}$ Course total	-	0,00-100,00	-	

### 3.2) Zona columna dereita:

Contén os paneis relacionados coa organización temporal do curso e os usuarios que están conectados na plataforma nese momento.

Ademais de indicarlle os usuarios que están conectados á plataforma neste momento, bandexa de entrada das mensaxes e a busca nos foros.



**Calendario**

August 2010

L	Ma	Me	X	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

**Usuarios en liña**

(últimos 5 minutos)

- 😊 Pedro Iglesias
- 😊 José Manuel Torres Blanco
- 😊 Diana Costas

**Mensaxes**

Sen mensaxes á espera

Mensaxes...

**Busca nos foros**

Ir

Busca avanzada ?

**Usuarios en liña:** Usuarios están conectados e posibilidade de enviar mensaxes.

**Mensaxes:** Bandexa de entrada das mensaxes. Este é o aspecto que presentará a sección mensaxes se algún compañeiro ou o titor/a lle enviou unha mensaxe:



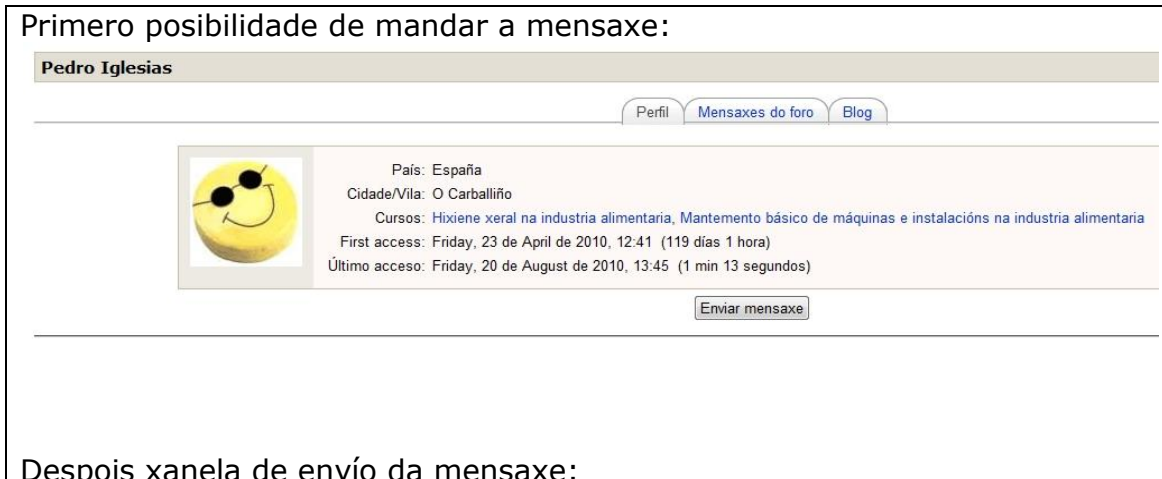
**Mensaxes**

😊 Diana Costas

Mensaxes... 1

Se preme no nome accederá ó perfil do usuario, se preme en mensaxes obterá unha xanela na que lle indica o nome do usuario, terá que premer no nome para poder ler a mensaxe. Unha vez lida ten a posibilidade de contestar.

Primero posibilidade de mandar a mensaxe:



The screenshot shows a user profile for Pedro Iglesias. At the top, the name "Pedro Iglesias" is displayed. Below it are navigation tabs for "Perfil", "Mensaxes do foro", and "Blog". The profile includes a yellow smiley face avatar, the user's name, and the following details: "Pais: España", "Cidade/Vila: O Carballiño", "Cursos: Hixiene xeral na industria alimentaria, Mantemento básico de máquinas e instalacións na industria alimentaria", "First access: Friday, 23 de April de 2010, 12:41 (119 días 1 hora)", and "Último acceso: Friday, 20 de August de 2010, 13:45 (1 min 13 segundos)". A button labeled "Enviar mensaxe" is located at the bottom right of the profile information.

Despois xanela de envío da mensaxe:



The screenshot shows the message sending interface. It features a large empty text input box. Below the box is a button labeled "Enviar mensaxe". Underneath the button, the text "Versión sen marcos e JavaScript" is displayed. At the bottom of the interface, the name "Diana Costas" is shown, along with three action buttons: "Engadir contacto" (with a plus icon), "Bloquear contacto" (with a red dot icon), and "Historial de mensaxes" (with a list icon).

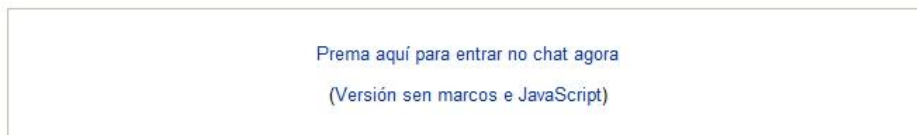
**Busca nos foros:** Pode buscar mensaxes no foro.

### 3.3) Zona columna esquerda:

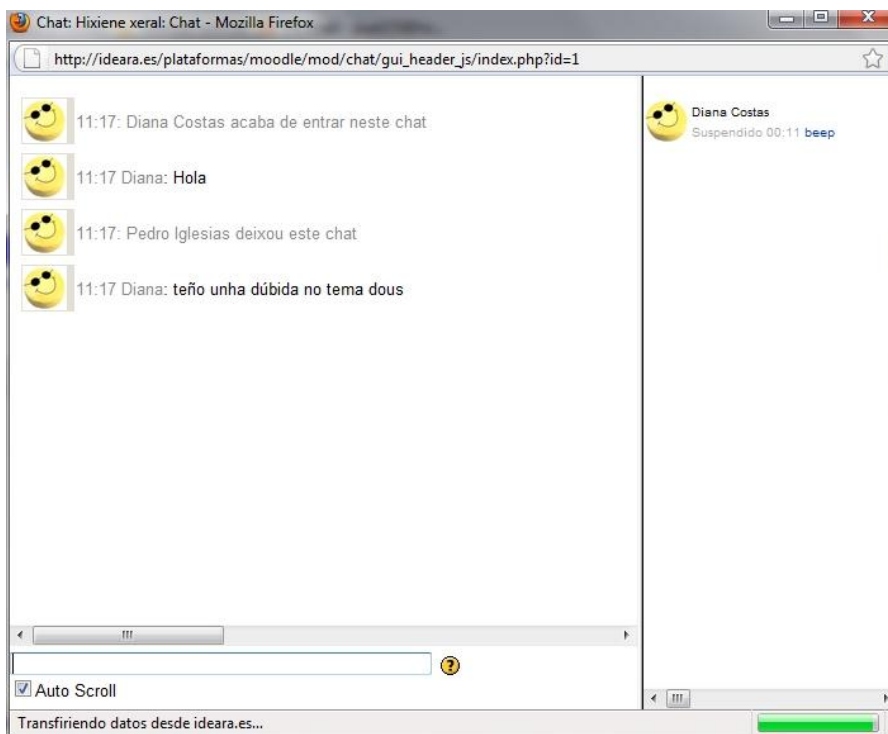
Contén unha serie de ligazóns que permiten acceder á información do curso e funcións xerais da plataforma, accédese ó entrar en cada curso:

**Participantes:** listaxe dos estudantes matriculados no curso. Se preme neste apartado podera acceder ó perfil do seus compañeiros/as de curso.

**Chat:** Trátase dun espazo de comunicación en tempo real:  
Accédese nesta xanela:



Exemplo da visualización:



**Foros:** Os foros poden estruturarse de diferentes maneiras e pódense ver de varias maneiras, incluír mensaxes adxuntos e imaxes incrustadas. Ó suscribirse a un foro os participantes recibirán copias de cada mensaxe no seu buzón de correo electrónico persoal, se incluíron este nos datos persoais.

As mensaxes dun tema dun foro poden ser visualizados de catro maneiras:

1. Mostrar mensaxes de forma xerárquica.
2. Mostrar respostas dende a primeira.
3. Mostrar respostas de forma enlazada.
4. Mostrar respostas dende a máis antiga.

O primeiro que hai que facer e iniciar un tema de debate. Esta operación podea realizar o titor/a ou calquier usuario. Para isto, hai que premer sobre o boton "Engadir un tema novo":

Novas xerais e anuncios

(Ainda non foron publicadas noticias)

Apareceralle un formulario no que terá que engadir os seguintes campos:

- ✓ "**Asunto**" : asunto da nova mensaxe creada.
- ✓ "**Mensaxe**": describe a intervención (pregunta, suxestión...). Pódese empregar para a súa composición o editor HTML.
- ✓ "**Formato**" : por defecto, establécese o formato HTML. Este formato asume que o texto está escrito en HTML puro.
- ✓ "**Subscripción**": o autor do debate pode elixir suscribirse ou non ó foro no que se engade o novo debate.
- ✓ "**Anexo**": pódense adxuntar arquivos.
- ✓ "**Enviar para o foro**": para enviar este debate ó foro.
- ✓

Despois de configurar estes parámetros, premerase sobre o botón "**Enviar**" ó foro.

#### Importancia de participar nun foro:

Para exercitar o pensamento crítico e creativo. Hai que educar para que las opinións se fundamenten con argumentos sólidos.

Para enriquecer os roles que desempeñamos: aquí todos podemos ser comestres/as, co - estudantes e co - investigadores/as.

Para que todos os alumnos/as podan participar máis. Cun foro electrónico, póñense os medios para que todos opinen as veces que sexa necesario.

Para educar en respecto as persoas con opinións diferentes.

**Busca nos foros:** Pode buscar mensaxes no foro.

**Os meus cursos:** Cursos nos que está matriculado.

**3.4) Zona central:** A zona central contén os elementos propios do curso: vínculos ós contidos e materiais do curso e as diferentes actividades didácticas, así como ó espazo de comunicación: **foro** e **chat**.

## 4. Contidos:

Para acceder ós contidos do curso, so terá que premer no título do tema.

### Esquema semanal

#### 1.Importancia da hixiene na Industria Alimentaria

Prácticas Tema 1

Test Autoavaliación Tema 1

#### 2.Principais Procesos, Instalacións e Requisitos Hixiénico-Sanitarios das Distintas Industrias Alimentarias

Prácticas Tema 2

Test Autoavaliación Tema 2

#### 3.Productos Utilizados para a Limpeza e Hixienización nas Industrias Alimentarias

Prácticas Tema 3

Test Autoavaliación Tema 3

#### 4.Equipamento, Utensilios e Maquinaria de Hixienización

Os contidos aparecen despregados nun índice, a través do que se poderá navegar: avazar ou retroceder nas distintas páxinas que compoñen os temas.

Prema en continuar para avanzar, tamén podes empregar o navegador da parte lateral esquerda.

### 1.Importancia da hixiene na Industria Alimentaria

Tema 1

Contido

#### 1.Importancia da Hixiene na Industria alimentaria

- 1.1.Alteracións e contaminación dos alimentos. Fontes de contaminación: Física, Química e Biolóxica. Causas e tipos da contaminación dos alimentos.
  - 1.1.1. Alteracións e contaminación dos alimentos
  - 1.1.2. Fontes de contaminación: Física, Química e Biolóxica. Causas e tipos da contaminación dos alimentos.
- 1.2. Os axentes biolóxicos. Características e tipos
- 1.3. Microorganismos: Bacterias, Virus, Parásitos e Mofos. Factores que determinan o desenvolvemento dos microorganismos nos alimentos
- 1.4.A limpeza das instalacións das industrias alimentarias como punto de control crítico do sistema de análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC).

Modo:  Previsualización  Normal

## 5. Avaliación obrigatoria

### 5.1. Prácticas:

Ideara > Hixiene xeral > SCORMs/AICCs > Prácticas Tema 1 Saír da actividade <sup>✕</sup> está identificado como Diana Costas (Saír)

PRÁCTICAS TEMA 1

- Cuestións

**Cuestións**

- **Tarefa 1**

Os insectos son especialmente destrutivos nos grans de cereais, as froitas e as hortalizas. Tanto no campo como durante o almacenamento, calculouse que os insectos destrúen o 5 ao 10% da colleita de grans nos Estados Unidos cada ano. Nalgunhas rexións do mundo esta cifra pode exceder o 50%.  
A que tipo de contaminación se refire o texto anterior

- **Tarefa 2**

Le o seguinte caso con detemento e responde adecuadamente á pregunta  
Un barco do cerco durante a captura de sardiña sofre unha avaría e ten unha perda de combustible que afecta ao peixe. Este lote pónse á venda na lonxa e a sardiña chega fresca e brillante ao mercado.  
Analiza a diferenza entre alterado e contaminado. ¿Cres que este alimento será apto para o consumo?

- **Tarefa 3**

### Trátase de tarefas de realización obrigatoria.

Poderá adxuntar un arquivo coa tarefa completada. Realice a actividade nun ficheiro de texto no seu equipo, unha vez rematada para enviala prema en Examinar, localice o ficheiro, e prema en cargar este ficheiro.

### 5.2. Test autoevaluación:

Ideara > Hixiene xeral > SCORMs/AICCs > Test Autoevaluación Tema 1 Saír da actividade <sup>✕</sup> está identificado como Liana Costas (Saír)

AUTOEVALUACIÓN TEMA 1

- Test

**Test**

?

1. Os perigos son de tres tipos: biolóxicos, físicos e químicos.

- a) Verdadeiro
- b) Falso

2. Selecciona as respostas correctas

- a) As pedras son un contaminante biolóxico e poden producir danos na dentadura do/a consumidor/a
- b) As bacterias son un tipo de perigo microbiolóxico, que causa danos no ser humano de forma directa, e son visibles para o ollo humano
- c) O chumbo podería considerarse un perigo químico

### Trátase de cuestionarios de realización obrigatoria.

Para os test de autoavaliación as tentativas serán ilimitadas. Prema en Respostas propostas para comprobar os resultados.

### 5.3. Avaliación final:

#### Test final de realización obrigatoria.

Prema en Test de avaliación final para realizar o exame do curso. E preciso ter lido os contidos, realizado os test de autoavaliación e enviado as tarefas (casos practicos) para realizar o exame dado que só se poderá realizar dúas veces.





**ideara**  
mercados opinión consultoría

## MANUAL BÁSICO DA PLATAFORMA DE FORMACIÓN ONLINE

PARA O ESTUDANTE  
CERTIFICADO DE PROFESIONALIDADE DE  
OPERACIÓNS AUXILIARES DE MANTEMENTO E  
TRANSPORTE INTERNO NA INDUSTRIA ALIMENTARIA

### 6. Contidos en formato pdf:

Trátase dos contidos do curso en formato imprimible. Se preme no texto Contidos en formato pdf (marcado na imaxe) abra un ficheiro .PDF que poderá gardar no seu equipo ou abrir directamente.

-  Test Autoavaliación Tema 5
-  6. Normas e Prácticas de Hixiene na Industria Alimentaria
  -  Prácticas Tema 6
  -  Test Autoavaliación Tema 6
-  7. Incidencia Ambiental na Industria Alimentaria
  -  Prácticas Tema 7
  -  Test Autoavaliación Tema 7
-  8. Residuos e Contaminantes na Industria Alimentaria
  -  Prácticas Tema 8
  -  Test Autoavaliación Tema 8
-  9. Medidas de Protección Ambiental
  -  Prácticas Tema 9
  -  Test Autoavaliación Tema 9
-  Foro de novas
-  Chat
- [Contidos en formato pdf](#)