

Taller para impartir formación a manipuladores de alimentos

AL/GS/0487

FINALIDAD DEL CURSO

Con la publicación del RD 109/2010 de 5 de febrero, se derogó el RD 202/2000 por el que se establecían las normas relativas a los manipuladores de alimentos, y por tanto, se modificó el esquema español para la formación de los manipuladores de alimentos, eliminando la figura de las entidades autorizadas por la autoridad sanitaria, de manera que a partir de ese momento, toda la **responsabilidad sobre la adecuada formación de los manipuladores de alimentos recae sobre la empresa alimentaria.**

El marco legal de aplicación en relación a la formación de manipuladores lo encontramos en el Reglamento (CE) 852/2004 y en la Ley de Seguridad Alimentaria y nutrición 17/2011, de esta forma el control oficial queda armonizado con el resto de las actividades de control y en coherencia con la legislación comunitaria en vigor.

Los operadores de la industria alimentaria deben garantizar la supervisión e instrucción de los manipuladores de productos alimenticios, de acuerdo a su actividad laboral, en lo tocante a los principios del APPCC y en lo referente al cumplimiento de los requisitos legales.

Con este taller se pretende:

- Capacitar al responsable de calidad/seguridad alimentaria para que imparta a los manipuladores de alimentos de su organización la formación necesaria para cumplir con la legislación.
- Dar a conocer los requisitos legales que deben cumplir las organizaciones en materia de formación a manipuladores de alimentos.
- Desarrollar en el alumno las habilidades necesarias para actuar como “Formador de su gente” e impulsor del cambio en la organización.
- Entrenar al responsable de calidad/seguridad alimentaria en la tarea de conseguir que los manipuladores adquieran conocimientos y capacidades como consecuencia de la formación interna.

DIRIGIDO A:

- Responsables de gestión de la seguridad alimentaria en empresas.
- Técnicos de seguridad alimentaria en empresas.

DIRECCIÓN DEL CURSO

D^a Pilar Fernández Prieto. Licenciada en Biología. Master de Postgrado: Tecnología y control de Alimentos. Técnico especialista de la AEC.

D. Enrique González María . Ingeniero Agrónomo. Master en Dirección de la Calidad Total. Técnico especialista de la AEC.



+ info o
inscripción
online en
www.aec.es

Taller para impartir formación a manipuladores de alimentos

PROGRAMA

METODOLOGÍA DE IMPARTICIÓN

El taller se imparte con una metodología de aprendizaje basada en la práctica constante del participante de manera que finalmente sea capaz de impartir la formación necesaria para los Manipuladores de Alimentos. Para conseguir este objetivo, el 75 % de las horas son de práctica y se distribuyen de la siguiente forma:

FASE 1 Preparación: Ponte al día en materia de legislación básica

1. Requisitos legales de la formación de manipuladores de alimentos.
2. Características especiales de la formación en seguridad alimentaria.

FASE 2 Habilidades de comunicación: ¿Cómo transmitir la información?

1. Herramientas de comunicación.
2. El grupo de formación.
3. Técnicas de impartición de la formación y de la participación del grupo.

FASE 3 Diseño del curso: Realiza el Plan de Formación que te exigen las autoridades competentes y estándares certificables:

1. Diagnóstico de las necesidades de formación.

2. Elaboración del plan de formación para los implicados en la Seguridad Alimentaria de la empresa.
3. Planificación y realización de las acciones formativas.

FASE 4. Acción Formativa: ¿Cómo impartir el curso?

1. Explicación de la sesión formativa.
2. Juegos para amenizar la formación y captar la atención de los manipuladores de alimentos.
3. Ayudas a la exposición.
4. Ejemplo de evaluación para el manipulador de alimentos.

Nota: al finalizar el curso se hace entrega al participante de un manual en ppt en el que se incluye:

- El rol del manipulador en la cadena alimentaria.
- Obligaciones legales de la empresa y del operario.
- Principales fuentes de contaminación de alimentos.
- Alteración de los alimentos.
- Principales enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Explicación de los Prerrequisitos del sistema de gestión de Seguridad Alimentaria.
- Formación relativa al plan de autocontrol de la empresa y puntos de control críticos.

Este programa de formación se puede realizar a medida para su empresa.

Si está interesado, puede enviarnos sus datos a: for@aec.es y le informaremos sin compromiso

La AEC realiza gratuitamente las gestiones para la **bonificación de este curso a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo.**