

# Taller para impartir formación a manipuladores de alimentos | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte. \* -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. \* -20% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

\* -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad.

\* -20% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

Bonificación máxima FUNDAE: 104€. Consulta condiciones en la pestaña «Más Información».

## FINALIDAD

### Aprende las pautas para formar a tus manipuladores

Con la publicación del Real Decreto 109/2010 de 5 de febrero se ha modificado el esquema español para la formación de los manipuladores de alimentos, eliminando la figura de las entidades autorizadas por la autoridad sanitaria. A partir de ahora 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.

## OBJETIVOS

### OBJETIVOS DEL CURSO

- > Dar a conocer los nuevos requisitos legales que deben cumplir los manipuladores de alimentos en relación a su formación.
- > 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.
- > Desarrollar en el alumno las habilidades necesarias para actuar como «Formador de su gente» e impulsor del cambio en la organización.
- > Entrenar en la tarea de conseguir que los manipuladores adquieran conocimientos y capacidades como consecuencia de la formación interna.

### DIRIGIDO A

- > Responsables de calidad y de gestión de la seguridad alimentaria
- > Técnicos de calidad y seguridad alimentaria



Para cualquier duda o consulta llamar al  
**912 108 120 / 21**

Además, puedes consultar en nuestra web  
otros programas formativos [www.aec.es](http://www.aec.es)

# Taller para impartir formación a manipuladores de alimentos | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte. \* -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. \* -20% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

## METODOLOGÍA Y PROFESORADO

### METODOLOGÍA

La **Formación en Directo AEC** es una nueva metodología basada en las clases presenciales pero trasladadas al entorno virtual. **La tecnología permite “ofrecer y recibir clase”** te encuentres donde te encuentres... sin necesidad de desplazarte, facilitando la interacción y la sensación de inmediatez y cercanía.

Una formación que integra a la perfección las clases en directo de los expertos, con la práctica y la permanente colaboración entre los participantes:

- > **Clases en directo**, prácticas e interactivas, impartidas por nuestros expertos en la materia.
- > **El profesor** combina la exposición del contenido con ejercicios y/o dinámicas de grupo, sobre casos reales, potenciando la práctica.
- > La clase está diseñada para **favorecer la interactividad entre el profesor y alumnos** favoreciendo la resolución de dudas y el intercambio de experiencias entre profesionales.
- > Las clases en directo están integradas con nuestro **Aula Virtual** donde, adicionalmente, estarán disponibles los **materiales didácticos** en formato fácil de interiorizar y descargables; y **otros ejercicios y evaluaciones** necesarios para afianzar los conocimientos.

Tras la finalización, los alumnos recibirán el **certificado de aprovechamiento del curso** en formato digital.

Este Programa también está disponible en **modalidad In Company**, formación a medida para tu empresa.

### PROFESORES

- > **José Luis Delgado Peirotn** Director de proyectos en ACE-IGS Implantación y Gestión de Sistemas.



Para cualquier duda o consulta llamar al  
**912 108 120 / 21**

Además, puedes consultar en nuestra web  
otros programas formativos [www.aec.es](http://www.aec.es)

# Taller para impartir formación a manipuladores de alimentos | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte. \* -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. \* -20% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

## PROGRAMA

### FASE 1 PREPARACIÓN: PONTE AL DÍA EN MATERIA DE LEGISLACIÓN BÁSICA

- > Requisitos legales de la formación de manipuladores de alimentos
- > Características especiales de la formación en seguridad alimentaria

### FASE 2. HABILIDADES DE COMUNICACIÓN : ¿CÓMO TRANSMITIR LA INFORMACIÓN?

- > Herramientas de comunicación
- > El grupo de formación
- > 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:

- > Diagnóstico de las necesidades de formación
- > Elaboración del plan de formación para los implicados en la Seguridad Alimentaria de la empresa
- > Planificación y realización de las acciones formativas

### FASE 4. ACCIÓN FORMATIVA: ¿CÓMO IMPARTIR EL CURSO?

- > Explicación de la sesión formativa
- > Juegos para amenizar la formación y captar la atención de los manipuladores de alimentos
- > Ayudas a la exposición
- > Ejemplo de evaluación para el manipulador de alimentos

#### **Nota: Te entregamos un manual en ppt en el que se incluye:**

- > El manipulador en la cadena alimentaria
- > Obligaciones legales de la empresa
- > Principales fuentes de contaminación de alimentos
- > Alteración de los alimentos
- > Principales enfermedades transmitidas por los alimentos
- > Explicación de los Prerrequisitos
- > Trazabilidad
- > Formación relativa al plan de autocontrol de la empresa

Nota: Este programa puede sufrir cambios como consecuencia de la adaptación a los requisitos de medición de cultura de la inocuidad alimentaria recientemente incluidos en los principales referenciales.



Para cualquier duda o consulta llamar al  
**912 108 120 / 21**

Además, puedes consultar en nuestra web  
otros programas formativos [www.aec.es](http://www.aec.es)