

FORMACIÓN ESPECÍFICA

Atendiendo a las especiales características y necesidades profesionales de la población, tanto en activo como desempleados.

Código acción formativa: MA03

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

Para más información los interesados pueden dirigirse a:

C.I.F.E.A. DE MOLINA DE SEGURA

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias de Molina de Segura
Avda. Gutiérrez Mellado, 17
Telf.: 968643399 | Fax: 968 38 90 36
cifeademolinasdesegura@carm.es | www-sftt.es
www.molinasdesegura.es

☎ centointegradomolinasdesegura/

HOMOLOGADO POR:



IMPARTIDO EN:



FINANCIADO POR:



ACCIÓN FORMATIVA FINANCIADA A TRAVÉS DE LA MEDIDA 1 DEL PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL 2014-2020 DE LA REGIÓN DE MURCIA



www.molinasdesegura.es

MA03

ACCIÓN FORMATIVA

Financiada a través de la medida 1 del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Región de Murcia



Manipulador en industria agroalimentaria. Cultura de la inocuidad

LUGAR:
CIFEA DE MOLINA DE SEGURA

PRESENCIAL

🕒 10 HORAS



OBJETIVOS

Capacitación en la inocuidad alimentaria, crear una cultura sólida de la inocuidad en la empresa, desde la formación de los manipuladores.

Cumplir la legislación vigente. Adecuación a los cambios en la legislación.

Adecuación al cumplimiento de normas de gestión y calidad alimentaria, IFS, BRC y otras.

Concienciar al manipulador de alimentos sobre la importancia en la seguridad y salubridad de los alimentos para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos.

Aplicar de forma correcta y efectiva de las prácticas correctas de higiene.



DESTINATARIOS

Esta acción formativa va dirigida a trabajadores del sector agroalimentario, cualificados y no cualificados, que por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su transporte desde campo, recepción, preparación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte de expedición, almacenaje del producto en su distribución y despacho de productos agroalimentarios al consumidor.



NORMATIVA

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Orden de 21 de diciembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se regulan las homologaciones de acciones formativas en materia agroalimentaria, medioambiental y de la pesca. (BORM 296 de 24/12/2010).



PROGRAMACIÓN

Teoría.

Tema 1. Introducción. Cultura de la inocuidad, definición e importancia (0.5h).

Tema 2. Contaminación de los alimentos. Toxiinfecciones alimentarias (1.5h).

Tema 3. Manipulación, procesos (1,5).

Tema 4. Hábitos higiénicos (1 h).

Tema 5. Requisitos de normas de gestión en relación a la cultura de la calidad e inocuidad alimentaria. Normativa reguladora. Legislación (0.5 h).

Tema 6. Implantación de un plan de mejora de cultura de calidad e inocuidad alimentaria. Integración en los procesos (0.5h).

Tema 7. Autocontrol. APPCC. Planes del sistema. Mejora continua, comunicación y seguimiento (2h)

Tema 8. Defensa alimentaria (Food Defense) (1 h).

Tema 9. Alérgenos, importancia y control (0.5 h).

Tema 10. Diseño y Mantenimiento higiénico de instalaciones (1h).

Práctica.

No procede.