



# BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN E HIGIENE

Teleformación

35 h



ANFACO  
CYTMA

- 01
- 02
- 03
- 04
- 05
- 06
- 07
- 08

## PRESENTACIÓN

Breve descripción de la acción formativa.

## METODOLOGÍA

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

## OBJETIVOS

Principales resultados a alcanzar con la formación.

## PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

## MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

## PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

## TARIFAS FORMATIVAS

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

## INSCRIPCIÓN

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.



## PRESENTACIÓN

El curso on-line de Buenas Prácticas de Fabricación e Higiene está específicamente diseñado para profesionales del sector mar-alimentario cuya actividad implica la manipulación directa o indirecta de alimentos, con el objetivo de garantizar la seguridad alimentaria y la protección de la salud del consumidor. A través de una formación práctica y flexible, el curso permite adquirir y reforzar los conocimientos fundamentales sobre higiene personal, higiene en la manipulación de alimentos y control de los procesos, identificando los principales riesgos de contaminación física, química y biológica, así como las medidas necesarias para prevenirllos. Asimismo, se aborda la aplicación de las Buenas Prácticas de Fabricación, incluyendo la prevención de la contaminación cruzada, el control de alérgenos, la gestión de residuos, el control de plagas y las condiciones adecuadas de almacenamiento, contribuyendo al cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios exigidos por la normativa vigente en el ámbito alimentario.

# BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN E HIGIENE



## Teleformación

Modalidad de aprendizaje flexible que utiliza tecnologías de comunicación y el campus virtual #somosANFACO para la impartición de formación especializada. Permite a las personas participantes acceder al contenido desde cualquier lugar con conexión a internet, adaptando el aprendizaje a sus propios horarios y ritmos.



## FECHAS Y HORARIO

Inscripción abierta



## DOCENTE

Profesional altamente cualificada, técnico del Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional de ANFACO-CYTMA con más de 10 años de experiencia profesional.



## METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CYTMA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad teleformación, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del teleformación posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.



## TELEFORMACIÓN

El curso se celebra a través de teleformación y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa con sus claves de acceso.

# BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN E HIGIENE

## OBJETIVOS



### Unidad Didáctica 1. Principios Básicos de Higiene.

- ✓ Presentar la evolución normativa que se ha realizado en el ámbito de la seguridad e higiene dentro del ámbito de la industria alimentaria.
- ✓ Identificar las responsabilidades básicas de la persona manipuladora de alimentos en la industria alimentaria en materia de Buenas Prácticas de Higiene (BPH).
- ✓ Conocer e interiorizar los conceptos claves dentro del ámbito de la higiene y seguridad alimentaria.

### Unidad Didáctica 2. Proceso Productivo.

- ✓ Definir cuáles son los peligros a los que se enfrenta la industria alimentaria, saber distinguir qué tipos hay y qué medidas preventivas y buenas prácticas deben realizarse para mitigarlos.
- ✓ Conocer los procesos y factores que durante el proceso de producción pueden provocar el desarrollo y proliferación de microorganismos patógenos
- ✓ Identificar las principales enfermedades relacionadas con la transmisión alimentaria, así como sus principales síntomas y riesgos para la salud.

# BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN E HIGIENE

## OBJETIVOS



### Unidad Didáctica 3. Pautas de higiene alimentaria.

- ✓ Consolidar las buenas prácticas de manipulación de alimentos así como las prácticas a evitar en el proceso de producción.
- ✓ Interiorizar el peligro de la contaminación cruzada y sus efectos para la seguridad alimentaria.
- ✓ Hacer hincapié en las condiciones especiales de tratamiento en la producción que deben emplearse en presencia de potenciales alérgenos.

### Unidad Didáctica 4. Sistema de Autocontrol

- ✓ Comprender el Sistema de Autocontrol basado en el APPCC, su base legal y su función en la garantía de la seguridad alimentaria.
- ✓ Identificar los requisitos y planes de control necesarios para prevenir riesgos durante el proceso productivo.
- ✓ Reconocer la importancia del control, vigilancia y corrección de desviaciones para asegurar la inocuidad del alimento.

# BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN E HIGIENE



## PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Todas las personas profesionales que manipulen alimentos directa o indirectamente, por ejemplo: personas en contacto con los alimentos durante el proceso de fabricación, transformación y/o envasado. Personas encargadas del almacenaje, transporte, distribución y suministro de alimentos. Personas que se dedican a la compra y/o venta de alimentos.

# BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN E HIGIENE

## MATERIAL DIDÁCTICO

Redefinimos los estándares de aprendizaje con videoclases envolventes, material interactivo y actividades. ¡Cada sesión es una oportunidad de crecimiento y aprendizaje!

Tendrás la máxima flexibilidad, para hacer la formación a tu ritmo y obtendrás un feedback instantáneo que te permitirá medir tu progreso.

Una combinación idónea de casos prácticos que te permitirán aplicar tus conocimientos en situaciones reales y foros de debate, donde compartir ideas y experiencias con participantes de todo el mundo.

Todas las contribuciones y una tutorización altamente cualificada harán de este entorno educativo una experiencia única.



# PROGRAMA FORMATIVO

## Buenas prácticas de fabricación e higiene (35 h)

### Unidad Didáctica 1. Principios Básicos de Higiene.

Material interactivo

Introducción

Objetivos

Mapa conceptual

1. Normativa y legislación aplicable

2. Definición de conceptos clave

- Alimento / producto alimenticio
- Aditivo alimentario
- Seguridad alimentaria
- Higiene alimentaria
- Manipuladores de alimentos
- Salud y alimentación

Resumen

Videoclase

Caso práctico

Autoevaluación

# BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN E HIGIENE



# PROGRAMA FORMATIVO

# BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN E HIGIENE

## Unidad Didáctica 2. Proceso Productivo

Material interactivo

Introducción

Objetivos

Mapa conceptual

1. Peligros físicos, químicos y biológicos
2. Desarrollo de microorganismos patógenos
3. Riesgos y enfermedades alimentarias

Resumen

Videoclase

Caso práctico

Autoevaluación

# PROGRAMA FORMATIVO

## Unidad Didáctica 3. Pautas de Higiene Alimentarias

Material interactivo

Introducción

Objetivos

Mapa conceptual

1. Plan de Buenas Prácticas de Manipulación
2. Contaminación cruzada, prevención y procedimientos específicos
3. Alérgenos. Condiciones especiales de producción.

Resumen

Videoclase

Caso práctico

Autoevaluación

# BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN E HIGIENE



# PROGRAMA FORMATIVO

- Unidad Didáctica 4. Sistema Autocontrol.
- Material interactivo
- Introducción
- Objetivos
- Mapa conceptual
1. Bases y fundamento de análisis: APPCC
  2. Programa y prerequisitos, aplicación al proceso productivo.
  3. Control de proveedores.
  4. Control de plagas.
  5. Control de residuos.
  6. Control de almacenamiento y temperatura
  7. APPCC: Implantación proceso productivo
- Resumen
- Videoclase
- Caso práctico
- Autoevaluación
- BUENAS PRÁCTICAS DE  
FABRICACIÓN E HIGIENE**

Formación  
bonificable al  
**100%**

FUNDAE

## TARIFAS FORMATIVAS

### BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN E HIGIENE

Asociado a ANFACO-CYTMA:

195 € (Precio con IVA 235,95 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

255 € (Precio con IVA 308,55 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnado de una misma empresa.



# INSCRIPCIÓN



Plazo de inscripción abierto.

[¡Inscríbete aquí!](#)

Nos pondremos inmediatamente en contacto contigo.

Una vez formalizada tu inscripción, se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar y se te enviarán las claves de acceso para la realización de la formación



INSCRIPCIÓN ABIERTA

## ANFACO-CYTMA

Para más información puedes ponerte en contacto con el **Departamento de Formación:**

[formacion@anfaco.es](mailto:formacion@anfaco.es)

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

[www.anfaco.es](http://www.anfaco.es)

