



15 mayo

**HIGIENE Y SEGURIDAD
ALIMENTARIA DE
MANIPULADORES DE
ALIMENTOS**

3 h



01

PRESENTACIÓN

Breve descripción de la acción formativa.

02

METODOLOGÍA

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

03

OBJETIVOS

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

07

TARIFAS FORMATIVAS

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

08

INSCRIPCIÓN

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.

PRESENTACIÓN

Esta acción formativa tiene como principal objetivo concienciar a los participantes de la responsabilidad que tienen ante sí, de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una manipulación cuidadosa.





AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



DOCENTE



FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Viernes, 15 de mayo de 2025
De 09:00 a 12:00 horas
(3 horas)

Profesional altamente cualificada, técnico del Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional de ANFACO-CYTMA con más de 15 años de experiencia profesional.

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS



METODOLOGÍA

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

La formación a través del aula virtual 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.

AULA VIRTUAL



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

OBJETIVO

Comprender y fomentar prácticas adecuadas de higiene personal y de higiene al manipular alimentos para reducir el riesgo de contaminación del producto.

Comprender los requisitos de higiene de procesos más importantes para eliminar o reducir la presencia de contaminantes en el producto final.



01

02

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS



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.

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

MATERIAL DIDÁCTICO

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como cualquier información adicional complementaria precisa.



Higiene y Seguridad Alimentaria de Manipuladores de Alimentos (3 H)

1. Presentación del curso.

- Introducción.
- Conceptos Generales.
- Salud y Alimentación.

2. Contaminación y Alteración.

- Peligros Físicos, Químicos Y Biológicos.
- Desarrollo de Microorganismos patógenos.
- Riesgos y Enfermedades Alimentarias.

3. Pautas de Higiene Alimentaria.

- Plan de Buenas Prácticas de Manipulación.
- La contaminación cruzada, prevención y procedimientos específicos.
- Los Alérgenos condiciones especiales de producción.
- Control de Residuos.
- Control de Plagas.
- Control de almacenamiento (temperatura).

TARIFAS FORMATIVAS

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Asociado a ANFACO-CYTMA:

70 € (Precio con IVA 84,70 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

100 € (Precio con IVA 121,00 €)

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

Formación bonificable

hasta un máximo de **39 €**
por participante

INSCRIPCIÓN



Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Para formalizar la inscripción:

01

Cumplimentar la inscripción en el siguiente enlace:

[¡Inscríbete aquí!](#)

02

Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CYTMA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa al no alcanzar un mínimo de participantes.

ANFACO-CYTMA

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

formacion@anfaco.es

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

www.anfaco.es

