



15 julio

---

# BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN E HIGIENE

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

Miércoles, 15 de julio de 2026  
De 10:00 a 13:00 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.

# BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN E HIGIENE



## 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.

## 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



## 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.

## **MATERIAL DIDÁCTICO**

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



## **Buenas Prácticas de Fabricación e Higiene (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

## BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN E HIGIENE

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.

## BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN E HIGIENE

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](mailto:formacion@anfaco.es)

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

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

