

ACCIÓN FORMATIVA FINANCIADA A TRAVÉS DEL PLAN ESTRATÉGICO DE LA POLÍTICA AGRARIA COMÚN (PEPAC) 2023-2027 EN LA REGIÓN DE MURCIA

FORMACIÓN ESPECÍFICA

Atendiendo a las necesidades profesionales del sector agrario, agroalimentario, forestal y del medio rural, tanto en activo como desempleados

INFORMACIÓN

C.I.F.E.A. DE TORRE PACHECO

Avda. Gerardo Molina, s/n

Telf.: 968578200

cifeatorrepacheco@carm.es

www.murciaeduca.es/cifeatorrepacheco/sitio/

www.sftt.es

C.I.F.E.A. DE LORCA

Ctra. de Aguilas, km 2

Telf.: 968468550

cifealorca@carm.es

www.murciaeduca.es/ccalorca/sitio/

www.sftt.es

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

Avda. Gutiérrez Mellado, 17

Telf.: 968643399

cifeamolinassegura@carm.es

www.murciaeduca.es/ccamolinassegura/sitio/

www.sftt.es

C.I.F.E.A. DE JUMILLA

Ingeniero La Cierva, s/n

Telf.: 968780912

cifeajumilla@carm.es

www.murciaeduca.es/ccajumilla/sitio/

www.sftt.es

HOMOLOGADO POR:



COORDINACIÓN:



FINANCIADO POR:



Cofinanciado por la Unión Europea



Región de Murcia

Consejería de Agua, Agricultura,
Ganadería y Pesca

ACCIÓN FORMATIVA

Financiada a través del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en la Región de Murcia



Manipulador en industria agroalimentaria. Cultura de la inocuidad

10 HORAS

MA03

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, así como a titulares de explotación agraria, 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.
- Reglamento (CE) nº 2021/382 de la comisión del 3 de marzo de 2021, por el que se modifican los anexos de Reglamento nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria.
- 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 (1,5h)

Tema 4. Hábitos higiénicos (1h)

Tema 5. Requisitos de normas de gestión en relación a la cultura de la calidad e inocuidad alimentaria. Normativa reguladora. Legislación (0,5h)

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) (1h)

Tema 9. Alérgenos, importancia y control (0,5h)

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

Prácticas: _____

No se realizarán prácticas
