

# 1) PLAN DE FORMACIÓN

Es un documento que describe un conjunto de requisitos y contenidos a poner en marcha por la empresa alimentaria para garantizar una adecuada formación en higiene y seguridad alimentaria a sus trabajadores, en particular los manipuladores de alimentos.

La formación del personal de las empresas es fundamental para lograr alimentos seguros y de calidad. Esto es así porque los trabajadores desempeñan un papel clave en las actividades productivas en cualquier eslabón de la cadena alimentaria.

Cada empresa debe tener un plan de formación, especialmente para los manipuladores de alimentos, siendo un requisito legal. Por ello, es necesario que todo el personal involucrado directamente en la manipulación de alimentos reciba formación según lo establecido en la legislación de aplicación que establece las normas relativas a la formación de los manipuladores de alimentos, autorización, control y supervisión de los Centros y Programas de Formación y que desarrolla la normativa de ámbito estatal. Pero el programa de formación de una empresa no consiste únicamente en esto, además es importante que cada trabajador tenga unos conocimientos y capacitación en función del perfil de su trabajo y el sector alimentario implicado, así como una concienciación adecuada



## RESPONSABLES DE LA FORMACIÓN

- Corresponde a la empresa la responsabilidad de la formación de los manipuladores de alimentos en materia de higiene y seguridad alimentaria, la cual debe garantizar que sus manipuladores tengan la formación precisa conforme a su puesto de trabajo.
- Lo primero a plantearse es decidir quién va a evaluar las necesidades, realizar el programa de formación e impartir la formación de la empresa. Este programa puede desarrollarse conforme a las siguientes posibilidades:
  - Por la propia empresa. El diseño y puesta en práctica se realizará por personal con los conocimientos necesarios en higiene de los alimentos, o la experiencia suficiente en este campo.
  - Por un Centro de Formación autorizado y registrado conforme a la normativa legal en vigor. La formación y experiencia de los responsables del diseño y docencia será acorde con los contenidos a impartir (ej.: prácticas de higiene alimentaria, sistema APPCC, peligros y medidas de control, responsabilidades de los manipuladores...), los sectores alimentarios a los que se dirigen y se ajustarán a los requisitos establecidos.

## CONTENIDOS Y PERIODICIDAD

- En conformidad con la legislación sanitaria se contemplarán 2 tipos de actividades:
  - Formación inicial. Incluyendo una parte general o básica sobre higiene y seguridad alimentaria, y una parte más especializada o específica, centrada en los productos y actividades de la propia empresa, así como su sistema APPCC y prerrequisitos (prácticas correctas de higiene). La duración de la formación inicial no será inferior a lo establecido en la normativa vigente.
  - Formación continuada. Se realizará una revisión y actualización de los contenidos de formación cuando existan cambios en los procesos y/o productos, así como en función de los resultados e incidencias que surjan con el desarrollo de la actividad de la empresa alimentaria.



# DISEÑO DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

## ELEMENTOS A INCLUIR

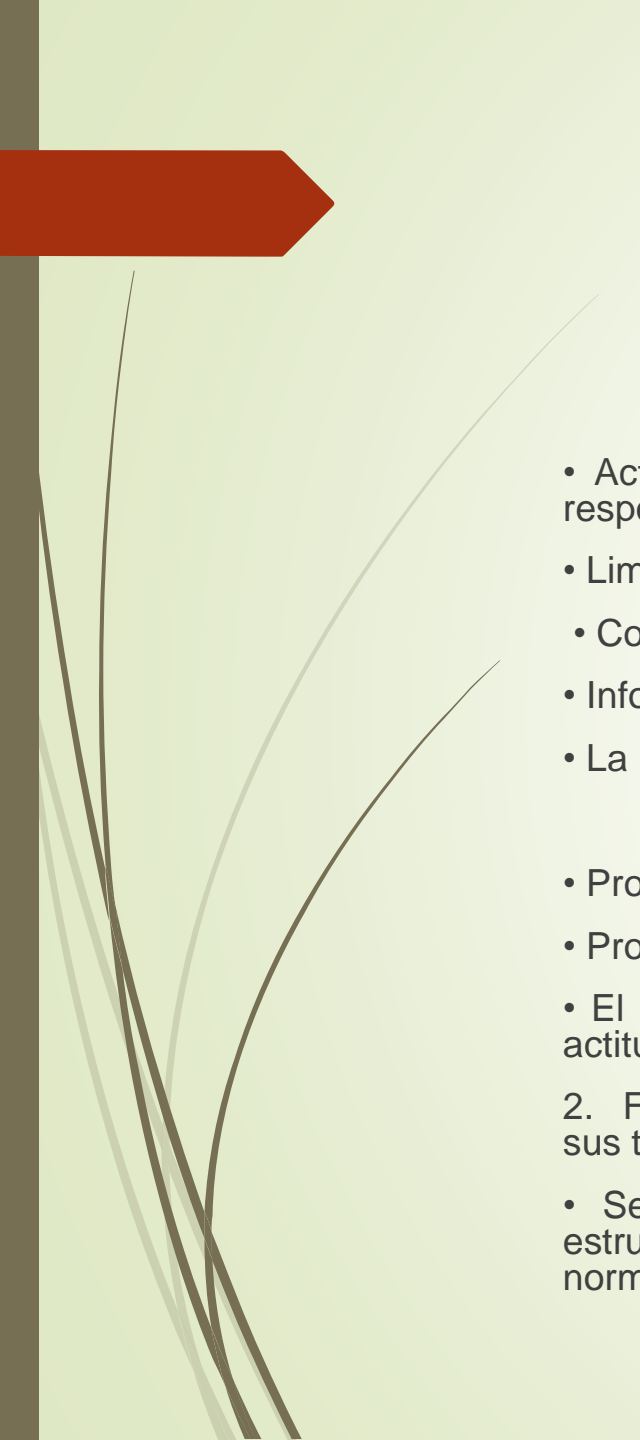
### ■ LOS ELEMENTOS A INCLUIR EN EL PLAN DE FORMACIÓN:

- Descripción del plan de formación realizado por la propia empresa. Debe contemplar los contenidos generales y específicos según el sector de actividad, metodología utilizada y el sistema de evaluación.
- Debe indicarse quién es responsable del diseño del programa, quién está previsto que imparta los distintos contenidos, y acreditar los conocimientos en higiene de los alimentos y experiencia que les avala
- Frecuencias de realización de las actividades formativas planificadas.
- Sistema de registro de las actividades realizadas (cursos o prácticas, fechas, asistentes, profesorado, etc).

### ■ CONTENIDO DE FORMACIÓN A IMPARTIR POR LAS EMPRESAS SEGÚN NORMATIVA LEGAL

1. FORMACIÓN INICIAL: constará como mínimo de diez horas lectivas y que a su vez comprenderá:
  - a. Parte general común:
    - Los riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos como consecuencia de una incorrecta manipulación de los mismos. Concepto y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos.
    - Alteración y contaminación de los alimentos: Concepto, causas y factores contribuyentes.
    - Fuentes de contaminación de los alimentos: Física, química y biológica.
    - Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
    - Métodos principales de conservación de alimentos.
    - Manejo de residuos.



- 
- Actitudes y hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos. El papel de los manipuladores como responsables de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.
  - Limpieza y desinfección: Concepto y diferencia.
  - Control de plagas: Desinsectación y desratización.
  - Información obligatoria y etiquetado que deben llevar los alimentos.
  - La responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria

b. Parte específica:

- Profundizar en aquellos aspectos higiénicos sanitarios y técnicas directamente relacionadas con su actividad.
- Profundizar en el análisis del sistema APPCC y/o GPCH de la empresa y/o actividad concreta.
- El programa contemplará tanto cuestiones teóricas como prácticas, trabajando los aspectos cognitivos, de actitud y motivación.

2. FORMACIÓN CONTINUADA: los empresarios asumen la responsabilidad de la formación continuada de sus trabajadores

- Se realizará una revisión y actualización de los contenidos cuando existan cambios tecnológicos, estructurales o de productos, revisando los sistemas de autocontrol, así como las posibles modificaciones normativas. En cualquier caso, dicha revisión y actualización se llevará a cabo al menos cada 5 años.