



**ADEME**  
ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO  
DE MONFRAGÜE Y SU ENTORNO

### **Acción formativa:**

## **“Curso de Higiene Alimentaria y Manipulador de Alimentos. Planes de Autocontrol Sanitario e Información al Consumidor”**

### **Instalaciones del Ayuntamiento de Malpartida de Plasencia**

#### **Presentación y objetivos**

---

Acción formativa que consta de **1 curso**:

- **“Higiene Alimentaria y Manipulador de Alimentos. Planes de Autocontrol Sanitario e Información al Consumidor”**. **20 horas de formación presencial.**

Los **objetivos que persiguen** esta acción formativa son:

- La clasificación de los alimentos según sus características de conservación, seguridad, etc.
- Como se alteran y contaminan los alimentos y su implicación sanitaria.
- Conocimiento de las prácticas y hábitos correctos de higiene.
- Conocer la normativa básica sobre higiene y trazabilidad.
- Identificar, elaborar e implantar sistemas de autocontrol APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).
- Identificar situaciones que conlleven la contaminación de alimentos.
- Prevención y consecuencias de las intoxicaciones.
- Prácticas y medidas de higiene en establecimientos e industrias agroalimentarias.
- Aplicación de los principios básicos de trazabilidad alimentaria.
- Conocer los principales grupos de alimentos implicados en las alergias e intolerancias alimentarias y las consecuencias para la salud del consumidor.
- Realización de prácticas de prevención de las posibles reacciones adversas de los alimentos.
- Identificación y aplicación de la normativa de higiene alimentaria e información al consumidor.

Está dirigido a todas aquellas personas de todos los sectores que, de una u otra manera, trabajen con alimentos, ya sea en hostelería, restauración, alimentación, transporte, envasado, etc., así como cualquier trabajador que sea responsable o manipule alimentos en su tarea laboral.

Esta acción formativa es gratuita y los destinatarios principales son la población de Monfragüe y su Entorno.

Esta Acción formativa se regula mediante Reglamento 852/2004, Reglamento 2073/2005, Reglamento 1169/2011 y Ley 17/2011.

## Contenido de la acción formativa

---

**Los contenidos del Curso de Higiene Alimentaria y Manipulador de Alimentos. Planes de Autocontrol Sanitario e Información al Consumidor de 20 horas de formación presencial, son los siguientes:**

- Concepto de alimento. Alteración y contaminación.
- Métodos de conservación de los alimentos. Enfermedades de transmisión alimentaria.
- Limpieza, desinfección y manejo de residuos.
- Requisitos y hábitos correctos de los manipuladores de alimentos.
- Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico.
- Diseño de sistemas APPCC y su implantación en la empresa.
- Alergias e intolerancias. Principales alimentos implicados.
- Reacciones adversas a los alimentos. Efectos para la salud de los alérgenos.
- Gestión de alérgenos en establecimientos alimentarios.
- Actualización legislativa y organización en seguridad alimentaria.

## Destinatarios

---

**Población en general y personas interesadas de Monfragüe y su Entorno, hasta un máximo de 25 participantes.**

En caso de quedar plazas vacantes podrían participar personas interesadas de fuera del territorio.

**Los alumnos deberán, entre otras obligaciones, completar la actividad formativa, pudiendo faltar a un máximo de un 10 % del total de las horas lectivas del curso. Los alumnos/as que superen este porcentaje no podrán obtener el diploma o certificado del curso.**

## Lugar de impartición, fechas y horario

---

Instalaciones del Ayuntamiento de **Malpartida de Plasencia. Casa de Cultura.** los días **27,28,29 y 30 de mayo de 2024. De 9:00 h. a 14:00 h.**

## Inscripciones

---

Las hojas de inscripción debidamente cumplimentadas y firmadas, acompañadas de fotocopia del DNI, pueden entregarse en la sede de ADEME (C/Martín Chamorro, 7, 10.680 Malpartida de Plasencia) o por correo electrónico: [administracion@ademe.info](mailto:administracion@ademe.info)

**Plazo de inscripción:** Desde las 9:00 horas del 9 de mayo de 2024 hasta las 15:00 horas del 22 de mayo de 2024. Se publicará el listado de admitidos el 23 de mayo de 2024 en <https://ademe.info/leader/formacion/>. Se procederá a cubrir las 25 plazas del curso mediante riguroso orden de entrada de solicitudes en el registro de ADEME.