



Formación manipuladores de alimentos

Laboratorio

- Química
- Microbiología

Análisis sensorial

- Consumidores
- Catadores expertos

Consultoría

- Reglamentaria
- Calidad y seguridad alimentaria
- Estudios y peritajes
- Solución de problemas

Food Science Center

- Estudios de vida comercial
- Validación de procesos
- Nuevos productos

Auditoría

Formación

HS004/8

Desde la publicación del Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de productos alimenticios, los operadores de las empresas alimentarias tienen la obligación de garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria.

Garantizar un nivel de seguridad higiénica óptimo de los alimentos que ofrecemos a los consumidores es, además de un requisito legal, una condición fundamental para todo alimento.

Este requisito implica, inexcusablemente, una formación adecuada de las personas que trabajan en las áreas de producción y almacenado, sin la colaboración de las cuales es imposible garantizar la seguridad higiénica de los alimentos que se comercializan.

Las acciones u omisiones contrarias a la seguridad del producto y los errores humanos, son las principales causas de los problemas de higiene que presentan los productos alimentarios. La formación adecuada de la totalidad de las personas en contacto con los alimentos es la mejor herramienta para la erradicación de estos hechos.

La realidad cotidiana muestra que, cuando las personas poseen la formación adecuada: disminuyen los problemas de calidad, aumenta la seguridad higiénica de los alimentos, y aumenta la capacidad de trabajo.

La empresa puede optar por impartir esa formación por sus propios medios; o bien, contratar los servicios de una empresa especializada. Esta última opción le permite organizar e impartir la formación de una manera sencilla y eficaz, invirtiendo un mínimo esfuerzo en el diseño e impartición de los cursos.

SILLIKER
Ibérica

Longitudinal 8, 26. Mercabarna
08040 Barcelona
Tel. 932632454
E-MAIL: silliker.es@mxns.com

Nuestras soluciones

Diseñamos cursos de formación especialmente adaptados a las necesidades de cada una de las empresas, de manera que se pueda garantizar que todos los manipuladores reciben una formación adecuada y acorde a su actividad laboral.

Formación de manipuladores de alimentos

- Carteles
- Cursos en abierto
- Cursos *In Company*
- E-learning
- Formación en APPCC
- Formación en calidad
- Formación en información nutricional
- Formación en innovación y tecnología
- Formación en legislación alimentaria
- Formación en microbiología
- Formación en muestreo
- Formación en química
- Formación en seguridad alimentaria
- Formación en sensorial
- Formación en tecnología de procesos
- Publicaciones
- Vídeos y DVD's

HS004/8



Contenido

Higiene alimentaria básica para manipuladores de alimentos. Los contenidos se adaptan a las necesidades de cada empresa, si bien los capítulos básicos del curso pueden ser:

- Marco legal
- Importancia de la higiene alimentaria
- Peligros alimentarios - Fuentes de contaminación de los alimentos
- Alergias alimentarias y alergia al látex
- Introducción al Sistema APPCC
- Normas de higiene personal
- Prácticas higiénicas a seguir en las instalaciones

Método docente

Los cursos se pueden impartir de forma presencial, a distancia o de forma on-line.

Los **cursos presenciales** se imparten con la ayuda de medios audiovisuales específicamente diseñados y de forma que sean participativos y se complementan con un manual sobre normas higiénicas que se entrega a todos los asistentes.

Las sesiones de formación incluyen un cuestionario de evaluación para cada uno de los participantes.

Para la **formación a distancia**, hemos diseñado un manual para la formación específico para los manipuladores de alimentos de aquellas empresas que no pueden gestionar la impartición de cursos presenciales. De esta manera se incrementa la flexibilidad cuando se imparte la formación.

Para las empresas con continua necesidad de formación de manipuladores, ponemos a su disposición el novedoso método de **formación on-line**: el E-learning Silliker System (E-LSS). Con este sistema, la formación es efectiva, rápida y se adapta a las necesidades del personal en cuanto al idioma y ritmo de la formación.

Profesorado

Los cursos son impartidos por técnicos de SILLIKER, especializados en el contenido del curso y con experiencia en la materia.

Duración y horarios: Adaptados totalmente a las necesidades y a la disponibilidad de las empresas.

Lugar de realización

Instalaciones de la empresa que solicita el curso o instalaciones de SILLIKER.

Rut Gómez · rut.gomez@mxns.com
Coordinación y formación de manipuladores
Celia Guadaña · celia.guadaña@mxns.com
Coordinadora Dpto. Consultoría

CONTACTO

Para más información contacte con silliker.es@mxns.com

PARA MÁS INFORMACIÓN

Visite nuestra web www.merieuxnutrisciences.es