

“La **higiene** no es un proceso dentro de la Industria **Alimentaria** y mucho menos un **gasto**; es una **filosofía de trabajo**, una **inversión** que **renta** más que el propio **dinero**.”

Propuesta formativa para la integración de procedimientos para el control de riesgos higiénicos.
Buenas Prácticas de manipulación Agroalimentaria.
Sector Oleícola.



Propuesta formativa para la integración de procedimientos para el control de riesgos higiénicos. Buenas Prácticas de manipulación Agroalimentaria. Sector Oleícola.



Objetivos: Esta acción formativa, destinada al desarrollo de las tareas de producción primaria en el olivar y en las almazaras, no sólo persigue la adquisición de unos conocimientos básicos, sino que, tiene como objetivo principal: ***“el cambio de procedimiento para alcanzar unos comportamientos positivos de manipulación, que además deben convertirse en hábitos”.***

Para ello, debemos cumplir de forma preceptiva con los objetivos específicos que por imperativo legal vienen articulados en la normativa que tanto a nivel comunitario, estatal, y autonómico rige al sector agroalimentario, y especial al agrícola y olivarero:

- Reglamento nº 852/2004 del Parlamento Europeo relativo a la higiene de los productos alimenticios. (artículo 5 y anexos I y II).
- Reglamento (CE) nº 73/2009 por el que se establecen las normas de Condicionalidad del cobro de ayuda directa (Pago Único) a los agricultores en el marco de la política agrícola común (PAC)
- Real Decreto 1801/2003, sobre seguridad general de los productos. (artículo 4 y Capítulo II)
- Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, respecto de la obligatoriedad y responsabilidad en materia de formación de manipuladores de alimentos a los empresarios agroalimentarios.
- Sistemas de Autocontrol, Guías Técnicas, sistemas de calidad normalizados (UNE, ISO 22000, BRC/IFS)



Planteamiento: Se basa en valorar, como un elemento imprescindible de la profesionalidad y del oficio del trabajador, la consciencia de las operaciones realizadas durante las diferentes prácticas del manejo de los alimentos, y del riesgo para la salud del usuario de los productos, en caso de producirse una utilización inadecuada.

Además, con esta acción formativa se da cumplimiento a la normativa por la que los agricultores y las empresas agroalimentarias, están obligados a

respetar en sus explotaciones una serie de normas referidas a la buena gestión de la salud pública.



Destinatarios: Propuesta formativa en dos bloques diferenciados según la distribución de trabajos dentro de los procesos del sector olivarero:



-Bloque A: Antes de la entrada en fábrica de la aceituna. (Recolección, carga, transporte y recepción en la almazara).



-Bloque B: Labores desarrolladas en la almazara (Recepción de la aceituna, preparación de masas, separación de fases, almacenamiento, envasado y carga en graneles).



Propuesta didáctica:

La propuesta de bloques didácticos se englobará siempre dentro Reglamento nº 852/2004 del Parlamento Europeo relativo a la higiene de los productos alimenticios y enmarcados en la filosofía de Análisis de Riesgos.

Valorizamos los procesos que incorporen el control y la determinación de los procesos que pueden ocasionar exposición del aceite de oliva a riesgos alimentarios como sistemáticas productivas erróneas o personal desinformado o no implicado.

El desarrollo de esta actividad impronta en los asistentes una necesidad de revisión de las actividades productivas que realizan en su labor diaria, sometiéndolas a un análisis y sustituyendo las labores erróneas por procedimientos y protocolos adecuados.

La sistemática realizada siempre es participativa que involucra a todos los actores para el correcto desarrollo de la acción; controlando, tanto los bloques propuestos, como los tiempos.

De este modo, conseguimos:

- con la formación práctica, incorporar aptitudes para el desarrollo de las actividades higiénicas en su día a día;

- y con la educación directa, el cambio de actitud en relación a estas actividades, dándole la importancia real que tiene.



Contenidos:



Bloques estructurales de la actividad formativa:

Introducción

- Seguridad Alimentaria
- Manipuladores de Alimentos
- Olivo, Aceitunas y Aceite de Oliva

Marco Normativo

- Ámbito Europeo
- Ámbito Nacional
- Ámbito Autonómico

Normas generales de Higiene de Manejo

- Buenas Practicas Generales

Bloque A: Fase prefábrica

- Cultivo
- Recolección
- Carga
- Transporte
- Descarga

Bloque B: Fase fábrica

- Recepción
- Preparación de Masa
- Separación de Fases
- Almacenamiento
- Envasado
- Carga (Graneles)
- Elementos, Utillaje.

Futuro del Aceite de Oliva.

- Producción Tradicional
- Producción Ecológica e Integrada
- Producción Alta Calidad