

“La Higiene no es un proceso dentro de las Industrias Alimentarias 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 controlados en los procesos productivos en el ámbito del Real Decreto 126/2015 y Reglamento 1169/2011.

## **Objetivos:**




Conocer y aplicar las medidas de control dentro del ámbito del Real Decreto 126/2015 y Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, posibilitando crear las herramientas para, no solo determinar la existencia de alimentos que puedan generar alergias o intolerancias, como controlar y minimizar las posibles exposiciones por contaminaciones cruzadas.

## **Planteamiento:**

Conseguimos el alcance formativo de una forma directa, modificando tanto las actitudes como aptitudes de los participantes desde el punto de vista del planteamiento de la gestión de alérgenos que, debido a la necesidad legal, han de incorporar inmediatamente a su metodología de trabajo siendo la eficacia formativa muy elevada.

## **Destinatarios:**

La propuesta formativa se puede adecuar a los sectores predominantes dentro de la actividad del Centro de Apoyo al Desarrollo Empresarial, y concretamente a lo que el Real Decreto 126/2015 y el Reglamento 1169/2011 señalan, como pueden ser, a saber:

-  -Industrias alimentarias, con adecuaciones específicas (si procede) a los subsectores oleícolas, panaderías, cárnicas, lácteas, etc.
-  -Comercios y establecimientos, comestibles directos, autoservicios o inertes.
-  -Hostelería y restauración que, al combinar factores, lo hacen objetivo primo para la orientación en este campo.

## **Propuesta didáctica:**

La propuesta de bloques didácticos se englobará siempre dentro del marco normativo referente al Real Decreto 126/2015 y Reglamento 1169/2011 y con el claro objetivo de elevar la exigencia, valorizando los procesos que incorporen el control y la determinación de los procesos que pueden ocasionar exposición de los clientes a estos alimentos, ya sea directamente, por información errónea, como por exposición por contaminaciones cruzadas, debidas principalmente por sistemáticas productivas erróneas o por 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 e involucrando a todos los actores para el correcto desarrollo de la acción. Controlando tanto los bloques propuestos como los tiempos, con lo que 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 en relación a la actitud en relación a estas actividades dándole la importancia real que tiene, ese es el éxito de esta proposición formativa.

Proponemos esta clasificación de desarrollo de la actividad formativa organizada en una jornada útil en el desarrollo formativo, distribuyendo estas actividades dentro de los bloques que a continuación detallamos:

## Bloques estructurales de la actividad formativa:

Antecedentes.

Cambio normativo: Real Decreto 126/2015 y el Reglamento 1162/2011.

Higiene aplicada. APPCC y PGH

Alergenos - Intolerancias Alimentarias.

Consecuencias de la no aplicación.

Debate - Mesa Redonda.

Consultas - Dudas.



**controla2**

**A. P. P. C. C.**

**i.control**

**P. G. H.**

**PLANES DE CONTROL DE PLAGAS  
INFORMES DE ADECUACIÓN HIGIENICO-SANITARIA  
ÍNDICES GLOBALES DE RIESGO**

**Formación y seguimiento**

**Porque nosotros sí sabemos hacer esas 100 cosas un 1% mejor que el resto.**

Hicon, Higiene y Servicios.  
serviciocontroldeplagas@gmail.com  
23470 Cazorla (Jaén)



[www.higieneyservicios.com](http://www.higieneyservicios.com)  
629940584

Síguenos en   