

“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 de apoyo formativo para la adecuación Higiénica de los espacios físicos



## Propuesta formativa para la adecuación higiénica de los espacios físicos.



### Objetivos:

La intención principal es elevar los estándares de exigencia de nivel de higiene dentro de los procesos productivos, incorporándolos como un proceso más dentro de las actividades realizadas en los sectores a los que se destina. Optimizando las herramientas empleadas a estos procesos ya sean útiles, productos, protocolos, etc.



### Planteamiento:

Conseguimos el alcance formativo de una forma directa, modificando tanto las actitudes como aptitudes de los participantes desde el punto de vista higiénico que, debido a la sensibilidad e interés suscitado del tema, incorporan inmediatamente a su metodología de trabajo siendo la eficacia formativa muy elevada.

El éxito del planteamiento radica principalmente por la metodología empleada en la propuesta práctica de protocolos de higiene en los que destaca la experiencia en implantación de sistemas de higiene, uso de productos destinados a esta labor, sistemáticas de actuación errónea y, por supuesto, el sentido común.



### Destinatarios:

La propuesta formativa se puede adecuar a los sectores predominantes dentro de la actividad de los Centros de Apoyo al Desarrollo Empresarial de cada zona, realizando una propuesta formativa viva y evolucionada, general y especializada, de interés público, privado y por supuesto desde el punto de vista del desarrollo empresarial.


Conforme el reglamento europeo 852/2004 (extrapolándolo a la legislación propia a nivel autonómico) señalamos como los principales destinatarios a:



-Industrias alimentarias, con adecuaciones específicas (si procede) a los subsectores oleícolas, panaderías, cárnicas, lácteas, etc.



-Comercios y establecimientos, ya sean comestibles, autoservicios o inertes.

 -Hostelería y restauración que, al combinar factores, lo hacen objetivo primo para la orientación en el campo de la higiene.

También podemos enfocarla como actividad de interés social y realizar propuestas formativas para mantenimiento higiénico dentro de otros ambientes laborales como oficinas, zonas de usos comunitarios, Ayuntamientos y, por qué no, a la población en general.

### **Propuesta didáctica:**

La propuesta de bloques didácticos se englobará siempre dentro del marco normativo existente en relación a la higiene y con el claro objetivo de elevar la exigencia, valorizando los procesos que incorporen la adecuación higiénica como parte primordial en los procesos de calidad de las actividades que realizan.

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

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 de 5 horas, o bien, en función de las necesidades de cada Centro de Apoyo al Desarrollo Empresarial, realizar varias jornadas formativas centrándonos en uno o varios bloques, con la característica comentada anteriormente de sistema vivo y con la gran posibilidad de adecuar los contenidos a los sectores objetivos a los que se quiera enfocar y el tiempo a disponer.

## Bloques estructurales de la actividad formativa:

¿Qué es la Higiene?

¿Qué pretendemos conseguir con la limpieza?

Reglamentaciones obligatorias con la higiene.

Elementos que intervienen en las labores relacionadas con la higiene.

Procedimientos y clases de limpieza.

Productos químicos en higiene.

Plagas -Causa o consecuencia.

Tiempo de discusión - debate - curiosidades.

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   