

CURSO DE FORMACIÓN DE FORMADORES DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Promueve



Organiza



COLEGIO OFICIAL
DE VETERINARIOS
DE MADRID

Dirección

Felipe Vilas Herranz

Coordinación

Maite San Francisco Rodríguez

Del 8 al 18 de junio de 2009
Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Objetivos	Capacitar técnicamente a los formadores para el diseño, desarrollo y evaluación de Programas de Formación de Manipuladores de Alimentos <ul style="list-style-type: none">• Revisando los conocimientos de Higiene, en relación con la manipulación a lo largo de la cadena alimentaria, que deben recibir los manipuladores de alimentos• Dotándoles de las herramientas de formación necesarias en su tarea educativa
Dirigido a	Todas aquellas personas cuya dedicación profesional vaya a estar encaminada a diseñar, impartir o evaluar programas de formación destinados a los manipuladores de alimentos, desde la empresa alimentaria, los Centros Formación, las Corporaciones Locales, etc.
Requisitos de los alumnos	Titulados universitarios en Ciencias de la Salud con conocimientos en Higiene Alimentaria
Número de alumnos	30
Duración	30 horas
Certificado	Acreditado por la Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias de la Comunidad de Madrid <ul style="list-style-type: none">• De asistencia, con un máximo de ausencia justificada del 10% del tiempo• De aprovechamiento, tras superar la prueba final de evaluación
Lugar de celebración	Salón de actos del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid
Horario	Tardes: lunes a viernes de 16:00 a 20:30 h

LUNES 8 DE JUNIO DE 2009	
16:00–16:15 h	APERTURA DEL CURSO Manuel Molina Muñoz Director General de Ordenación e Inspección Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid
16:15–17:00h	LA FORMACIÓN DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. UNA NUEVA PERSPECTIVA Felipe Vilas Herranz Subdirector General sanidad ambiental y epidemiología. Dirección General de Ordenación e Inspección. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid. Coordinador General del Consejo de Seguridad e Higiene Alimentaria de la Comunidad de Madrid. Presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid
17:00–18:00 h	EL CONTROL DE LOS MANIPULADORES A TRAVÉS DE LA LEGISLACIÓN ESPAÑOLA. NORMATIVA ACTUAL NACIONAL Y AUTONÓMICA Maite San Francisco Rodríguez Jefa de Sección de Registro de empresas alimentarias y entidades de formación en Salud Pública. Dirección General de Ordenación e Inspección. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid
18:00-18:30 h	DESCANSO
18:30-20:30 h	BASES PARA LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL (APPCC) Jorge Rodríguez Toquero Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid

Formación de Formadores de Manipuladores de Alimentos

MARTES 9 DE JUNIO DE 2009	
16:00-18:00h	LA FORMACIÓN A PARTIR DE LAS GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Almudena Soriano López Licenciada en Veterinaria Federación Madrileña de Detallistas de la Carne (FEDECARNE)
18:00-18:30 h	DESCANSO
18:30-20:30 h (de 18:00 a 18:30 descanso)	EL CAMBIO DE CULTURA EN LA ORGANIZACIÓN. LA COMPLEJIDAD HUMANA. EL GRUPO DE FORMACIÓN. TÉCNICAS DE PARTICIPACIÓN EN EL GRUPO DE FORMACIÓN MATERIALES Y SOPORTES DE LA FORMACIÓN Armando Bogóñez Peláez Formador. Instituto Nacional de la Seguridad Social

MIÉRCOLES 10 DE JUNIO DE 2009	
16:00-18:00 h	LA COMUNICACIÓN COMO FACTOR DE CALIDAD EN EL PROCESO ENSEÑANZA-APRENDIZAJE. LA COMUNICACIÓN COMO PROCESO INTERACTIVO. HERRAMIENTAS DE LA COMUNICACIÓN Armando Bogóñez Peláez Formador. Instituto Nacional de la Seguridad Social
18:00-18:30 h	DESCANSO
18:30-20:30h	LA COMUNICACIÓN COMO PROCESO INTERACTIVO. HERRAMIENTAS DE LA COMUNICACIÓN Armando Bogóñez Peláez Formador. Instituto Nacional de la Seguridad Social

Formación de Formadores de Manipuladores de Alimentos

LUNES 15 DE JUNIO DE 2009	
16:00–17:00 h	LO QUE TIENE QUE SABER EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA. CONTENIDOS TEÓRICOS Y ASPECTOS PRÁCTICOS DE SU PROGRAMA DE FORMACIÓN. Rocío Segura Rodríguez Veterinaria Formadora
17:00–18:00 h	LA NECESIDAD DE FORMACIÓN EN LA EMPRESA. RESPONSABILIDADES Y OBSTÁCULOS Juan Luís Regaliza García-Mazo Adjunto a la Gerencia. Departamento de Formación. El Corte Inglés
18:00–18:30 h	DESCANSO
18:30–20:30 h	UN PROGRAMA DE FORMACIÓN Y ADIESTRAMIENTO CONTINUADO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS. EJEMPLO José Jiménez Cruz Responsable de Formación de Manipuladores de Alimentos. El Corte Inglés

MARTES 16 DE JUNIO DE 2009	
16:00–17:30 h	EL APRENDIZAJE DEL FORMADOR Rocío Segura Rodríguez Veterinaria Formadora
17:30–18:00 h	DESCANSO
18:00–19:30 h	LA FORMACIÓN, CLAVE DEL AUTOCONTROL EN LA EMPRESA ALIMENTARIA. SU GESTIÓN EN EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS Fátima Sanjuán de la Piedad Directora Técnica. Navi Consultores
19:30–20:30 h	LA FORMACIÓN DESDE UN CENTRO DE FORMACIÓN Fátima Sanjuán de la Piedad Directora Técnica. Navi Consultores

Formación de Formadores de Manipuladores de Alimentos

MIÉRCOLES 17 DE JUNIO DE 2009	
16:00-17:30 h	HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA APLICAR EN EL AULA Rocío Segura Rodríguez Veterinaria. Alumna 1ª edición Master Seguridad Alimentaria
17:30-18:00 h	DESCANSO
18:00-20:30 h	DISEÑO DE UN PROGRAMA DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS <ul style="list-style-type: none">• DIAGNÓSTICO DE NECESIDADES FORMATIVAS• OBJETIVOS, CONTENIDOS, METODOLOGÍA Y DESTINATARIOS DE LA FORMACIÓN• EVALUACIÓN DEL PROGRAM Javier Díaz Responsable de Formación. Consejería de Sanidad y Consumo. Instituto de Salud Pública.

JUEVES 18 DE JUNIO DE 2009	
16:00-18:30 h	CASOS PRÁCTICOS Maite San Francisco Rodríguez Jefa de Sección de Manipuladores de Alimentos. Dirección General de Ordenación e Inspección. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid
18:30-19:15 h	EXAMEN FINAL A LOS ALUMNOS EVALUACIÓN DEL CURSO POR LOS ALUMNOS