

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Seguridad alimentaria y planes de higiene. Nuevo Reglamento (UE) 2021/382

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

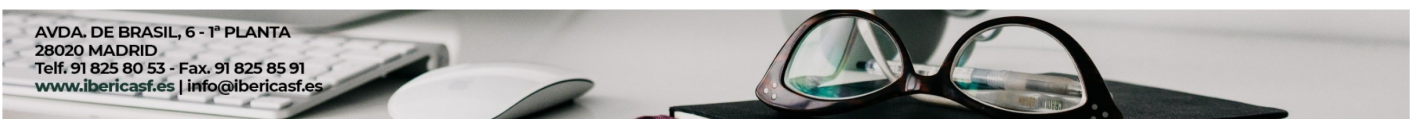
Introducir al alumno en el contexto normativo actual que rige la seguridad alimentaria en nuestro país y en la comunidad europea, teniendo en cuenta las nuevas directrices que son de aplicación directa por el nuevo Reglamento UE 2021/382.

Contenidos:

## TEMA 1 SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Contexto normativo
- Seguridad alimentaria. Concepto y fundamentos
- El riesgo alimentario
- Plan de gestión de alérgenos
- Información alimentaria
- Estándar IFS Food V7

## TEMA 2 PLANES DE HIGIENE 2021



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



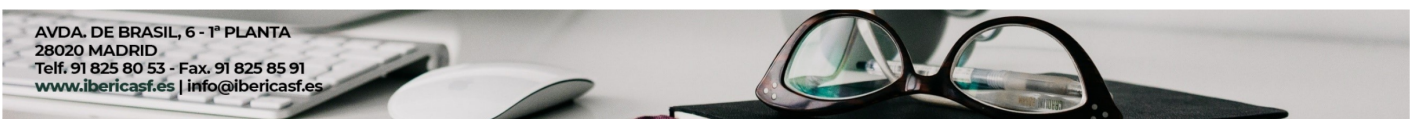
- Planes generales de higiene PGH
- Requisitos Simplificados de Higiene
- Nuevo Reglamento UE 2021/382
- Redistribución de los alimentos
- La responsabilidad principal en seguridad alimentaria
- Normas de higiene y redistribución de excedentes alimentarios
- Información alimentaria facilitada al consumidor

### TEMA 3 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Conceptos básicos
- Cadena alimentaria
- Contaminación de los alimentos
- Conservación de los alimentos
- Transporte y almacenaje de alimentos

### TEMA 4 SISTEMA APPCC

- Definición y prerrequisitos del sistema
- Plan de APPCC
- Planes de apoyo
- Codex Alimentarius



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



- Aplicación del sistema APPCC
- Procedimientos de comprobación
- Plan de autorías

## TEMA 5 ALIMENTOS Y COVID-19

- SARS-CoV-2
- Prevención COVID-19
- Alimentos y protocolos COVID-19
- Manipulación y elaboración en cocina
- Manipulación en el comedor y terraza
- Recepción de la mercancía
- Vigilancia de protocolos