

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

-
- 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

-
- 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