

# 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 autorizías

## 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