

ÍNDICE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PLANES DE HIGIENE. NIVEL BÁSICO

TEMA 1 SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Contexto normativo
- Seguridad alimentaria. Concepto y fundamentos
- El riesgo alimentario
- Cultura de seguridad alimentaria
- Responsabilidad del trabajador en la prevención de riesgos alimentarios
- Plan de gestión de alérgenos
- Control de contaminación cruzada por alérgenos
- Información alimentaria
- Estándares privados de seguridad alimentaria.
 - Introducción a IFS Food, BRC e ISO/FSSC 22000
- Actividades tema 1
- Resumen tema 1

TEMA 2 PLANES DE HIGIENE

- Planes generales de higiene PGH
- Requisitos Simplificados de Higiene
- Reglamento UE 2021/382
- Redistribución de los alimentos
 - La responsabilidad principal en seguridad alimentaria
 - Normas de higiene y redistribución de excedentes alimentarios
 - Criterios para decidir si un alimento puede redistribuirse
 - Trazabilidad en la redistribución de alimentos
- Actividades tema 2
- Resumen tema 2

TEMA 3 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Conceptos básicos
- Cadena alimentaria
- Contaminación de los alimentos
- Conservación de los alimentos
- Control de temperaturas y cadena de frío
- Actuación ante roturas de temperatura
- Transporte y almacenaje de alimentos
- Limpieza, orden e higiene durante la manipulación
- Actividades tema 3
- Resumen tema 3

TEMA 4 SISTEMA APPCC

- Definición y prerequisites del sistema
- Plan de APPCC
- Planes de apoyo
- Codex Alimentarius
- Aplicación del sistema APPCC
- Procedimientos de comprobación
- Desviaciones, acciones correctoras y verificación
- Plan de auditorías
- Mejora continua del sistema APPCC
- Actividades tema 4
- Resumen tema 4

ANEXO

- Bibliografía
- Glosario de términos