

Cultura de la seguridad alimentaria, nuevo reglamento 2021/382

Duración: 30 h

Objetivos

- Conocer la normativa 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.
- Aprender de una manera práctica las bases de manipulación de alimentos, el sistema APPCC, la seguridad alimentaria, y la gestión de alérgenos.

TEMARIO

MÓDULO 1: APPCC Y TRAZABILIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 1.1: APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC

1. El APPCC en las materias primas e ingredientes, productos en fabricación o terminados.
2. El APPCC aplicado al proceso de producción.
3. El APPCC en el personal. El APPCC en las instalaciones, locales y equipos.
4. El APPCC en el transporte. El APPCC en el proceso de limpieza y desinfección.
5. El APPCC en la lucha contra insectos y roedores.
6. El APPCC en el tratamiento de residuos y desperdicios y aguas residuales.
7. Normativa y contenidos específicos por sectores
8. Modelos de planes de APPCC.

UNIDAD DIDÁCTICA 1.2: TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD

1. Definición y objetivos
2. Tipos de trazabilidad, responsabilidad y beneficios.

MÓDULO 2: GESTIÓN DE ALÉRGENOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2.1: GESTIÓN DEL RIESGO DE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS NO ENVASADOS

1. Control del riesgo: análisis, gestión y comunicación.
2. Análisis del riesgo. Gestión del riesgo. Comunicación del riesgo.

UNIDAD DIDÁCTICA 2.2: BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS NO ENVASADOS

1. Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.

MÓDULO 3: REGLAMENTO (UE) 2021/382

UNIDAD DIDÁCTICA 3.1: CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y REDISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

1. Compromiso de empresa y trabajadores.
2. Plan de Higiene y Seguridad Alimentaria. Lista de normativas a cumplir.
3. Plan de formación en seguridad e higiene alimentaria.