

Cultura de la seguridad alimentaria, nuevo reglamento 2021/382

30 Horas

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.

Contenidos:

MÓDULO 1: APPCC Y TRAZABILIDAD.

Tema 1.1 - Aplicación del sistema APPCC

El APPCC en las materias primas e ingredientes, productos en fabricación o terminados.

El APPCC aplicado al proceso de producción.

El APPCC en el personal. El APPCC en las instalaciones, locales y equipos.

El APPCC en el transporte. El APPCC en el proceso de limpieza y desinfección.

El APPCC en la lucha contra insectos y roedores.

El APPCC en el tratamiento de residuos y desperdicios y aguas residuales.

Normativa y contenidos específicos por sectores

Modelos de planes de APPCC.

Tema 1.2 -Trazabilidad y seguridad

Definición y objetivos

Tipos de trazabilidad, responsabilidad y beneficios.

MÓDULO 2: Gestión de alérgenos.

Gestión del riesgo de alérgenos en alimentos no envasados

Control del riesgo: análisis, gestión y comunicación.

Análisis del riesgo. Gestión del riesgo. Comunicación del riesgo.

Buenas prácticas en la manipulación de alimentos no envasados

Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.

MÓDULO 3: Reglamento (UE) 2021/382

Tema 3.1 - Cultura de seguridad alimentaria y redistribución de alimentos

Compromiso de empresa y trabajadores.

Plan de Higiene y Seguridad Alimentaria.