

## ÍNDICE 30520 CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

### TEMA 1 SEGURIDAD ALIMENTARIA

---

- Contexto normativo
- Seguridad alimentaria. Concepto y fundamentos
- El riesgo alimentario
- Plan de gestión de alérgenos
- Información alimentaria
- Cultura de inocuidad alimentaria según BRC v8 e IFS v7

### TEMA 2 CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

---

- Definición y obligatoriedad
- Elementos de la cultura de seguridad alimentaria
- Plan de cultura de seguridad alimentaria
- Medición e implantación

### TEMA 3 PLANES DE HIGIENE

---

- Planes generales de higiene PGH
- Requisitos Simplificados de Higiene
- Nuevo Reglamento UE 2021/382
- Redistribución de los alimentos

### TEMA 4 SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA-SGSA-AUTOCONTROL

---

- Definición SGSA
- Empresas obligadas
- Objetivo autocontrol
- Criterios de flexibilidad

### TEMA 5 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

---

- Conceptos básicos
- Cadena alimentaria y BPH
- Contaminación de los alimentos
- Conservación de los alimentos
- Transporte y almacenaje de alimentos

## TEMA 6 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 7 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

## ANEXO

---

- Bibliografía
- Normativa COVID-19