

ÍNDICE 39320 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 BRCGS e IFS

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
- Normativa aplicable
- 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