

# CURSO: Higiene y seguridad alimentaria para el comercio al por menor (RD1021/2022)

HORAS: 57

## OBJETIVOS GENERALES

- Adquirir los conocimientos básicos sobre las causas que produce la contaminación en los alimentos.
- Realizar los procedimientos de limpieza y desinfección identificados en el sistema APPCC.
- Conocer la normativa general y las guías de prácticas correctas de las industrias alimentarias.

## CONTENIDOS

### CAPÍTULO 1. Concepto seguridad alimentaria.

- Historia.
- Responsabilidades.
- Buenas Prácticas de Manipulación
- Sistema APPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos).
- Legislación Sanitaria vigente y responsabilidad.

### CAPÍTULO 2. Programas de Prerrequisitos.

- Plan de Control del agua apta para el consumo humano. (Real Decreto 3/2023)
- Plan de Control de plagas: Desratización y Desinsectación.
- Plan de Limpieza y desinfección.
- Plan de Mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles
- Plan de Trazabilidad de los productos.
- Plan de Especificaciones sobre suministros y certificación de proveedores
- Plan de Mantenimiento de la cadena de frío.
- Plan de Formación a manipuladores.
- Plan de Eliminación de subproductos animales y otros residuos y de aguas residuales
- Plan de gestión de alérgenos
- Registros y verificación

### CAPÍTULO 3. Contaminación alimentaria.

- Que es y quien la produce.
- Causas y efectos.
- Tipos de contaminación.