

## 10018. GUÍAS PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE. PREMIUM

### OBJETIVOS

Distinguir los apartados del sistema de autocontrol en los establecimientos alimentarios: sistema APPCC y Planes Generales de Higiene. Conocer la finalidad y la estructura de los planes generales de higiene. Identificar los Planes Generales de Higiene existentes en una Guía de prácticas correctas de higiene. Conocer el objetivo de los Planes Generales de Higiene. Ser capaz de cumplimentar los Planes Generales de Higiene de un establecimiento alimentario.

### HORAS

52H

### ÍNDICE DE CONTENIDOS

#### **Tema 1: Introducción a los Planes Generales de Higiene.**

- 1.1. Los Planes Generales de Higiene
- 1.2. Relación entre los Planes Generales de Higiene y el Plan de APPCC
- 1.3. Planes generales básicos

#### **Tema 2: Plan de control del agua.**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Estructura del Plan de Control del Agua

#### **Tema 3: Plan de Limpieza Y Desinfección.**

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Estructura del Plan de Limpieza y Desinfección

#### **Tema 4: Plan de Control de Plagas.**

- 4.1. Introducción
- 4.2. Estructura del Plan de Control de Plagas

#### **Tema 5: Plan de formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria.**

- 5.1. Introducción
- 5.2. Estructura del Plan de Formación y Capacitación
- 5.4. Control y extinción de plagas

#### **Tema 6: Plan de Control de Proveedores.**

- 6.1. Introducción
- 6.2. Estructura del Plan de Control de Proveedores

#### **Tema 7: Plan de Trazabilidad.**

- 7.1. Introducción
- 7.2. Estructura del Plan de Control de Proveedores