

APPCC EN LA RESTAURACION



Área: SEGURIDAD ALIMENTARIA

Modalidad: Teleformación

Duración: 30 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

Restauración

OBJETIVOS

El objetivo del curso es formar a los responsables de empresas de la rama restauración (bares, restaurantes, etc..) sobre las principales obligaciones de control en materia de Seguridad Alimentaria, relacionando los parámetros de seguridad con los de Calidad, con el fin de obtener una visión conjunta de los beneficios que un adecuado control de la calidad alimentaria proporciona a este tipo de empresas, así como, por supuesto, el conocimiento de los requisitos legales que ello implica.

CONTENIDOS

1 Objetivos 1.1 Principios generales del codex sobre higiene de los alimentos 2 Ámbito de aplicación 2.1 Funciones de los gobiernos, la industria y los consumidores 2.2 Utilización 2.3 Definiciones 3 Producción primaria 3.1 Higiene del medio 3.2 Producción higiénica de materias primas de los alimentos 3.3 Manipulación, almacenamiento y transporte 3.4 Limpieza, mantenimiento e higiene del personal 4 Proyecto y construcción de las instalaciones 4.1 Emplazamiento 4.2 Edificios y salas 4.3 Equipo 4.4 Servicios 5 Control de las operaciones 5.1 Control de los riesgos alimentarios 5.2 Aspectos fundamentales de los sistemas de control de la higiene 5.3 Requisitos relativos a las materias primas 5.4 Envasado 5.5 Agua 5.6 Dirección y supervisión 5.7 Documentación y registros 5.8 Procedimientos para retirar alimentos 6 Instalaciones 6.1 Mantenimiento y limpieza 6.2 Programa de limpieza 6.3 Sistemas de lucha contra las plagas 6.4 Tratamiento de los desechos 6.5 Eficacia de la vigilancia 7 Instalaciones - higiene personal 7.1 Estado de salud 7.2 Enfermedades y lesiones 7.3 Aseo personal 7.4 Comportamiento personal 7.5 Visitantes 8 Transporte 8.1 Consideraciones generales 8.2 Requisitos 8.3 Utilización y mantenimiento 9 Información de los productos y sensibilización de los consumidores 9.1 Identificación de los lotes 9.2 Información sobre los productos 9.3 Etiquetado 9.4 Información a los consumidores 10 Capacitación 10.1 Conocimientos y responsabilidades 10.2 Programas de capacitación 10.3 Instrucción y supervisión 10.4 Capacitación de actualización de los conocimientos 11 Sistema de análisis de peligros 11.1 Preámbulo 11.2 Definiciones 11.3 Principios del sistema de HACCP 11.4 Directrices para la aplicación del sistema de HACCP 11.5 Aplicación 12 Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos 12.1 Introducción 12.2 Definición de criterios microbiológicos 12.3 Componentes de los criterios microbiológicos para los alimentos 12.4 Fines y aplicación de los criterios microbiológicos para los alimentos 12.5 Consideraciones generales para la aplicación de criterios microbiológicos 12.6 Aspectos microbiológicos de los criterios 12.7 Planes de muestreo métodos y manipulación 12.8 Presentación de informes 13 Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos 13.1 Introducción 13.2 Ámbito de aplicación 13.3 Definiciones 13.4 Principios de la evaluación de riesgos microbiológicos 13.5 Directrices para la aplicación 14 Caso Práctico 14.1 Caso práctico 15 Tendencias en la restauración colectiva 15.1 Tendencias en la restauración colectiva 16 Los alimentos como factor de riesgo de enfermedad 16.1 Los alimentos como factor de riesgo de enfermedad 17 Diseño de cocinas 17.1 Introducción 17.2 Almacenamiento 17.3 Área de preparación y elaboración 17.4 Zona sucia 18 Aspectos sanitarios de la restauración colectiva 18.1 Tecnologías de cocinado 18.2 Cocina de ensamblaje 18.3 Equipos de mantenimiento en caliente 18.4 Abatidores de temperatura 18.5 Envasado en atmósferas modificadas 19 Consideraciones generales del sistema APPCC 19.1 Qué es Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico

19.2 Beneficios que aporta el sistema APPCC 19.3 Principios del sistema 20 Implantación de un sistema APPCC en un establecimiento
20.1 Puntos de Control Crítico general 20.2 Limpieza y desinfección 20.3 Desperdicios 20.4 Higiene del personal 20.5 Mantenimiento
higiénico de instalaciones 20.6 Desinsectación - desratización 20.7 Agua potable 20.8 Transporte 20.9 Puntos de Control Crítico
específico 20.10 Árbol de decisiones 21 Desarrollo y aplicación de diagramas de flujo y tablas 21.1 Desarrollo y aplicación de diagramas
de flujo y tablas 21.2 Elaboración de tablas de gestión de un restaurante 21.3 Elaboración de tablas de gestión de una cocina central 22
Anexos 22.1 Desarrollo documental de un programa APPCC 22.2 Documentos de vigilancia y monitorización 22.3 Glosario de términos
22.4 Homologación de proveedores 22.5 Bibliografía y legislación 22.6 Cuestionario: Cuestionario final

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso**. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.