APPCC APLICADO A LA RESTAURACIÓN

Área: Hosteleria
Modalidad: Teleformación
Duración: 30 h
Precio: 225.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

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