

APPCC APLICADO A LA RESTAURACION



Dirigido a:

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 formativos:

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

Duración: 30 Horas

Fecha Inicio: -

Fecha Fin: -

Horario: -

Lugar Impartición: Consultar

Precio: 210,00€

Descuentos: Precio único

Tipo de Formación: -

Requisitos: Consultar

Calendario: Estamos actualizando el contenido, perdona las molestías.

** Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

** Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*

