

## 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 molestias.

\* *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.*

\* *Sólo se considera como alumno/a matriculado/a en el curso a aquella persona que haya completado la ficha de inscripción y pagado el importe total de la acción formativa antes del inicio del curso. Delfín formación se reserva el derecho a anular o aplazar este curso si no se llega a cubrir un mínimo de inscripciones.*