

ALÉRGENOS Y APPCC APLICADO A LA RESTAURACION

Curso bonificado por Fundación Tripartita y Seguridad Social. No supone ningún coste para empresa ni trabajador
Duración: 60 horas | Modalidad: online

1 Alergias e intolerancias alimentarias

- 1.1 Definiciones y conceptos básicos
- 1.2 Tipos de alergias e intolerancias alimentarias
- 1.3 Calidad de vida. Restricciones
- 1.4 Cuestionario: Alergias e intolerancias alimentarias

2 Tipos de alérgenos contemplados en la normativa

- 2.1 Sustancias que causan alergias e intolerancias
- 2.2 Manipulación y características
- 2.3 Cuestionario: Tipos de alérgenos contemplados en la normativa

3 Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias

- 3.1 Selección de productos
- 3.2 Contaminación cruzada
- 3.3 Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies
- 3.4 Cuestionario: Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias

4 Legislación aplicable y normativas de obligado cumplimiento

- 4.1 Disposiciones nacionales
- 4.2 Disposiciones comunitarias de directa aplicación
- 4.3 Cuestionario: Normativa y legislación de aplicación

5 Gestión de los riesgos alérgicos por parte del sector de la alimentación

- 5.1 APPCC
- 5.2 Etapas del Análisis de Riesgos APPCC de Alérgenos
- 5.3 Ejemplo de Aplicación del APPCC
- 5.4 Gestión de alérgenos
- 5.5 Etiquetado
- 5.6 Declaración de alérgenos en alimentos envasados
- 5.7 Declaración de alérgenos en alimentos servidos por el sector de la Restauración
- 5.8 Cuestionario: Gestión de alérgenos

6 Obligaciones de los establecimientos de alimentación

- 6.1 EJEMPLO PRÁCTICO 1 - ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS
- 6.2 EJEMPLO PRÁCTICO 2 - ENVASADO Y ETIQUETADO
- 6.3 EJEMPLO PRÁCTICO 3 - IDENTIFICACIÓN CORRECTA DE PRODUCTOS A GRANEL
- 6.4 Cuestionario: Obligaciones de los establecimientos de alimentación
- 6.5 Cuestionario: Cuestionario final

APPCC aplicado a la restauración

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
- 5.9 Cuestionario: Cuestionario repaso T1 al T5

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**
- 11.6 Cuestionario: Cuestionario repaso T6 al T11**

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**



Si quieres información o inscribirte,
pincha aquí y déjanos tus datos
para que nos pongamos en contacto

www.cubicformacion.com

