



## APPCC aplicado a la restauración

## APPCC aplicado a la restauración

**Duración:** 60 horas

**Precio:** 420 euros.

**Modalidad:** e-learning

### Objetivos:

**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.

### Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

## Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

## Medios y materiales docentes

- Temario desarrollado.
- Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.
- Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



## Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

## Programa del curso:

### 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 Almacentamiento

### 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