



Alérgenos y APPCC aplicado a la restauración (60 horas)



Categoría: [Seguridad alimentaria](#)

Product Tags: [alérgenos](#), [cursos](#), [restauración](#), [seguridad alimentaria](#)

Página del curso:

<https://www.ensenanzadual.com/cursos/alergenos-y-appcc-aplicado-a-la-restauracion-60-horas/>

Objetivo

Con el **Curso** de 60 horas de **Alérgenos y APPCC aplicado a la restauración** prepárate para llevar a cabo el correcto diseño y desarrollo de los sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en la industria de la restauración.

Descripción

MÓDULO I. Alergias e intolerancias alimentarias

1. Alergias e intolerancias alimentarias

- Definiciones y conceptos básicos - Tipos de alergias e intolerancias

alimentarias - Calidad de vida. Restricciones - Cuestionario: Alergias e intolerancias alimentarias

2. Tipos de alérgenos contemplados en la normativa

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

3. Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias

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

4. Legislación aplicable y normativas de obligado cumplimiento

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

5. Gestión de los riesgos alergénicos por parte del sector de la alimentación

- APPCC - Etapas del Análisis de Riesgos APPCC de Alérgenos - Ejemplo de Aplicación del APPCC - Gestión de alérgenos - Etiquetado - Declaración de alérgenos en alimentos envasados - Declaración de alérgenos en alimentos servidos por el sector de la Restauración - Cuestionario: Gestión de alérgenos

6. Obligaciones de los establecimientos de alimentación

- EJEMPLO PRÁCTICO 1 - ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS - EJEMPLO PRÁCTICO 2 - ENVASADO Y ETIQUETADO - EJEMPLO PRÁCTICO 3 - IDENTIFICACIÓN CORRECTA DE PRODUCTOS A GRANEL - Cuestionario:

Obligaciones de los establecimientos de alimentación - Cuestionario:

Cuestionario final MÓDULO II. APPCC aplicado a la restauración

1. Objetivos

- Principios generales del codex sobre higiene de los alimentos

2. Ámbito de aplicación

- Funciones de los gobiernos, la industria y los consumidores - Utilización - Definiciones

3. Producción primaria

- Higiene del medio - Producción higiénica de materias primas de los alimentos

- Manipulación, almacenamiento y transporte - Limpieza, mantenimiento e higiene del personal

4. Proyecto y construcción de las instalaciones

- Emplazamiento - Edificios y salas - Equipo - Servicios

5. Control de las operaciones

- Control de los riesgos alimentarios - Aspectos fundamentales de los sistemas de control de la higiene - Requisitos relativos a las materias primas - Envasado - Agua - Dirección y supervisión - Documentación y registros - Procedimientos para retirar alimentos - Cuestionario: Cuestionario repaso T1 al T5

6. Instalaciones

- Mantenimiento y limpieza - Programa de limpieza - Sistemas de lucha contra las plagas - Tratamiento de los desechos - Eficacia de la vigilancia

7. Instalaciones - higiene personal

- Estado de salud - Enfermedades y lesiones - Aseo personal - Comportamiento personal - Visitantes

8. Transporte

- Consideraciones generales - Requisitos - Utilización y mantenimiento

9. Información de los productos y sensibilización de los consumidores

- Identificación de los lotes - Información sobre los productos - Etiquetado - Información a los consumidores

10. Capacitación

- Conocimientos y responsabilidades - Programas de capacitación - Instrucción y supervisión - Capacitación de actualización de los conocimientos

11. Sistema de análisis de peligros

- Preámbulo - Definiciones - Principios del sistema de HACCP - Directrices para la aplicación del sistema de HACCP - Aplicación - Cuestionario: Cuestionario repaso T6 al T11

12. Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos

- Introducción - Definición de criterios microbiológicos - Componentes de los criterios microbiológicos para los alimentos - Fines y aplicación de los criterios microbiológicos para los alimentos - Consideraciones generales para la

aplicación de criterios microbiológicos - Aspectos microbiológicos de los criterios - Planes de muestreo métodos y manipulación - Presentación de informes

13. Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos
 - Introducción - Ámbito de aplicación - Definiciones - Principios de la evaluación de riesgos microbiológicos - Directrices para la aplicación
14. Caso Práctico
15. Tendencias en la restauración colectiva
16. Los alimentos como factor de riesgo de enfermedad
17. Diseño de cocinas
 - Introducción - Almacenamiento - Área de preparación y elaboración - Zona sucia
18. Aspectos sanitarios de la restauración colectiva
 - Tecnologías de cocinado - Cocina de ensamblaje - Equipos de mantenimiento en caliente - Abatidores de temperatura - Envasado en atmósferas modificadas
19. Consideraciones generales del sistema APPCC
 - Qué es Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Beneficios que aporta el sistema APPCC - Principios del sistema
20. Implantación de un sistema APPCC en un establecimiento
 - Puntos de Control Crítico general - Limpieza y desinfección - Desperdicios - Higiene del personal - Mantenimiento higiénico de instalaciones - Desinsectación - desratización - Agua potable - Transporte - Puntos de Control Crítico específico - Árbol de decisiones
21. Desarrollo y aplicación de diagramas de flujo y tablas
 - Desarrollo y aplicación de diagramas de flujo y tablas - Elaboración de tablas de gestión de un restaurante - Elaboración de tablas de gestión de una cocina central

Información adicional

- Online: Si

- Enseñanza Dual

Fecha de exportación: Wed Sep 16 8:53:41 2026 / +0000 GMT

- Horas: 60

- Tipo: Profesiones

- Unidades: 27