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

- Horas: 60
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 27