


APPCC APLICADO A LA RESTAURACIÓN Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS



Área: Seguridad Alimentaria
Modalidad: Teleformación
Duración: 50 h
Precio: 375.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
 [Tienda online](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

APPCC aplicado a la restauración 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. Etiquetado de alimentos Cada vez más consumidores eliminan un alimento de su dieta, ya sea por prescripción médica o porque creen que es más saludable. Por este motivo, resulta imprescindible para los operadores de empresa de alimentos conocer los reglamentos vigentes que regulan la información del etiquetado en productos alimenticios respecto a los ingredientes que contienen, procedencias o relacionados con los procesos de manipulación que ha seguido un producto. De esta forma, empresas que trabajan con colectividades, pueden ofrecer al consumidor, cada vez más exigente, un producto acorde a sus necesidades.

CONTENIDOS

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

EMAIL: info@mferrerconsultores.com
TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



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

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



- 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

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



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

Etiquetado de alimentos

1 Consideraciones generales sobre etiquetado

- 1.1 La importancia del etiquetado en los alimentos
- 1.2 La etiqueta desde el punto de vista del consumidor
- 1.3 Principales instituciones en materia de seguridad alimentaria y salud pública

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

- 1.4 Antecedentes al reglamento actual de información alimentaria
- 1.5 Legislación sobre información alimentaria
- 1.6 Consideraciones relativas a la aplicación del Reglamento UE n 1169-2011
- 1.7 Definiciones
- 1.8 Cuestionario: Consideraciones generales sobre el etiquetado de alimentos

2 Clasificación de los alimentos

- 2.1 Clasificación de los alimentos según su función
- 2.2 Clasificación de los alimentos según su composición
- 2.3 Clasificación de los alimentos según su origen
- 2.4 Clasificación de los alimentos según sus nutrientes
- 2.5 Cuestionario: Clasificación de los alimentos

3 Información básica del etiquetado

- 3.1 Principales modificaciones del Reglamento 1169-2011
- 3.2 Denominación de venta
- 3.3 La lista de ingredientes
- 3.4 Indicaciones energéticas en las etiquetas
- 3.5 Cómo se calcula el valor energético de un alimento
- 3.6 Nutriscore
- 3.7 Etiquetado nutricional
- 3.8 Alimentos exentos de mostrar la información nutricional obligatoria
- 3.9 Marcado de fechas
- 3.10 Cantidad neta
- 3.11 Cuestionario: Información básica del etiquetado

4 Otras consideraciones sobre el etiquetado

- 4.1 Procedencia del producto
- 4.2 Código de barras
- 4.3 Lengua en el etiquetado
- 4.4 Legibilidad en el etiquetado
- 4.5 Etiquetado y publicidad
- 4.6 Cuestionario: Otras consideraciones sobre el etiquetado

5 Alérgenos

- 5.1 Alérgenos de declaración obligatoria
- 5.2 Consideraciones respecto a los alérgenos en el etiquetado
- 5.3 Indicación de alérgenos en productos similares
- 5.4 Productos de producción limitada a una Comunidad Autónoma con lengua propia
- 5.5 Alimentos envasados con lista de ingredientes
- 5.6 Alimentos envasados sin lista de ingredientes
- 5.7 Denominación de un alérgeno
- 5.8 Información de alérgenos en productos no envasados o a granel - Real Decreto 126-2015
- 5.9 Venta on line

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

- 5.10 Indicación de trazas
- 5.11 Información sobre el gluten en los alimentos
- 5.12 Actividad - Alérgenos
- 5.13 Cuestionario: Alérgenos

6 Aditivos

- 6.1 Historia de los aditivos
- 6.2 Técnicas de conservación
- 6.3 Aditivos alimentarios
- 6.4 Controles de seguridad. EFSA - Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria
- 6.5 Cuestionario: Aditivos

7 Productos específicos

- 7.1 Etiquetado en productos infantiles
- 7.2 Etiquetado de la sal
- 7.3 Etiquetado de la grasa
- 7.4 Etiquetado en el aceite
- 7.5 Miel
- 7.6 Bebidas energéticas
- 7.7 Azúcares
- 7.8 Etiquetado del huevo
- 7.9 Bebidas alcohólicas o espirituosas
- 7.10 Productos vitícolas
- 7.11 Etiquetado de productos ecológicos
- 7.12 Productos veganos
- 7.13 Cuestionario: Productos específicos
- 7.14 Cuestionario: Cuestionario final

MATERIALES

Toda la documentación necesaria para la realización del curso se encuentra en la plataforma de teleformación pero se entregarán documentación de ayuda y complementaria al alumno si el formador así lo requiere.

METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

Total libertad de horarios para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio**

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



desde el que lo haga. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.

En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

Hacer para aprender, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.

No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.

Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.

Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.

32 Mbytes de RAM o superior.

CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

Evaluación continua: con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

Evaluación final: se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



Evaluación continua: durante todos los días del curso.

Evaluación final: un día después de la finalización del curso.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com
TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>