

Alérgenos y APPCC aplicado a la restauración



Área: Packs Hostelería y turismo

Modalidad: Teleformación

Duración: 60 h

Precio: 450.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

• Asimilar los conceptos necesarios para poder informar a los consumidores de alimentos potencialmente alérgicos. • Conocer la normativa vigente en alérgenos. • Aplicar en la actividad laboral la prevención y el mantenimiento de los alimentos con alérgenos. • Ayudar a los establecimientos a cumplir con sus obligaciones en materia de seguridad alimentaria. 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.

CONTENIDOS

Alergias e intolerancias alimentarias - 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 GRANDEL - 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 -

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TEÍFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

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 -

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 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.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



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.

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>