

Seguridad alimentaria en restauración y catering



Área: Seguridad Alimentaria

Modalidad: Teleformación

Duración: 60 h

Precio: 450.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Informar de los peligros inherentes a los alimentos. Enseñar las prácticas correctas de higiene a todo el personal que forma parte de una empresa alimentaria. Ayudar a las empresas a cumplir con sus obligaciones. Aprender a desarrollar los programas de control de requisitos de seguridad alimentaria. Concienciar a empresarios y a trabajadores de la importancia de la cultura de la seguridad alimentaria y de la utilidad de los sistemas de gestión basados en los principios de los APPCC en este sector específico.

CONTENIDOS

1 La seguridad alimentaria - una obligación legal y moral - 1.1 Un poco de historia - 1.2 Descubriendo microorganismos - 1.3 Las primeras normas de control alimentario - 1.4 De la granja a la mesa - 1.5 Principales instituciones en materia de seguridad alimentaria y salud pública - 1.6 Necesidad de un marco normativo - 1.7 El Codex Alimentarius - 1.8 Autoridades competentes en España - 1.9 Relación de normas de obligado cumplimiento - 1.10 Guías de ayuda - Guías sectoriales - 1.11 El Registro General Sanitario - 1.12 Definiciones - 1.13 Actividad práctica - 1.14 Cuestionario: La seguridad alimentaria - una obligación legal y moral - 2 Los peligros biológicos para la salud - 2.1 Primeros pasos - 2.2 Peligros biológicos - 2.3 Campilobacteriosis - 2.4 Salmonelosis - 2.5 Listeria - 2.6 Escherichia coli - 2.7 Yersinia enterocolítica - 2.8 Norovirus - 2.9 Virus de la hepatitis E - 2.10 Anisakis - 2.11 Biotoxinas marinas - 2.12 Otros peligros biológicos de origen alimentario - 2.13 Cuadro resumen - 2.14 Actividad - Identificando peligros - 2.15 Cuestionario: Los peligros biológicos para la salud - 3 Los peligros químicos para la salud - 3.1 Peligros químicos - 3.2 Contaminantes - 3.3 Acrilamida - 3.4 Plaguicidas y fitosanitarios - 3.5 Aditivos alimentarios - 3.6 Actividad - Los sulfitos - 4 Los peligros físicos para la salud - 4.1 Peligros físicos - 4.2 Peligros debidos a la presencia de alérgenos - 4.3 Materiales en contacto con los alimentos - 4.4 Programas de control de peligros realizados por las autoridades sanitarias - 4.5 Actividad - Sistemas de control de peligros físicos - 4.6 Actividad - Cajas de madera - 4.7 Actividad - Medidas correctoras ante una inspección de control - 4.8 Cuestionario: Repaso temas 2, 3 y 4 - 5 Los prerrequisitos - 5.1 Qué son los prerrequisitos PPR - 5.2 Prerrequisitos esenciales - 5.3 PPR - infraestructuras - 5.4 PPR - limpieza y desinfección - 5.5 PPR - control de plagas - 5.6 PPR - mantenimiento de instalaciones y equipos - 5.7 PPR - alérgenos - 5.8 PPR - gestión de residuos - 5.9 PPR - control del agua - 5.10 PPR - formación del personal - 5.11 PPR - trazabilidad - 5.12 PPR - control de materias primas y proveedores - 5.13 PPR - control de temperaturas - Mantenimiento de la cadena de frío - 5.14 Actividad - Envases de aluminio - 5.15 Actividad - Requisitos de las salas de manipulación - 5.16 Actividad - Ejecución del plan L-D - 5.17 Actividad - Prevención vs corrección - 5.18 Actividad - Presencia de alérgenos en cada fase - 5.19 Actividad - Medición de cloro residual - 5.20 Actividad - Trazabilidad de producto no conforme - 5.21 Cuestionario: Los prerrequisitos - 6 Buenas Prácticas de Higiene en restauración y catering - 6.1 Qué son las BPH - 6.2 Relación de las BPH con los PPR - 6.3 Comprobación de las buenas prácticas - 6.4 BPH en restauración y catering - 6.5 Prácticas correctas en relación con la higiene personal - 6.6 Prácticas correctas en relación con la manipulación - 6.7 Prácticas correctas en relación con la limpieza y desinfección - 6.8 Prácticas correctas en relación con el almacenamiento en seco - 6.9 Prácticas correctas en relación con el almacenamiento refrigerado - 6.10 Prácticas correctas en relación con el almacenamiento congelado - 6.11 Prácticas correctas para la descongelación de alimentos - 6.12 Prácticas correctas para la cocción de alimentos - 6.13

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

Prácticas correctas para el enfriamiento de alimentos - 6.14 Prácticas correctas para la congelación de alimentos - 6.15 Prácticas correctas para la desinfección de vegetales - 6.16 Prácticas correctas para el emplatado - 6.17 Prácticas correctas para el envasado al vacío - 6.18 Prácticas correctas en relación al transporte - 6.19 Prácticas correctas en relación con la gestión de los alérgenos - 6.20 Prácticas correctas en relación con la gestión de los residuos - 6.21 Cuestionario: Buenas Prácticas de Higiene (BPH) en restauración y catering - 7 Análisis de los Peligros y los Puntos de Control Críticos - APPCC - 7.1 Qué son los APPCC - 7.2 Principios del APPCC - 7.3 Análisis de Peligros - principio 1 - 7.4 Determinación de los Puntos de Control Críticos - principio 2 - 7.5 Límites críticos - principio 3 - 7.6 Vigilancia de los puntos de control críticos - principio 4 - 7.7 Medidas correctivas - principio 5 - 7.8 Verificación - principio 6 - 7.9 Documentación y registro - principio 7 - 7.10 Toma de muestras - 7.11 Controles oficiales - 7.12 Actividad - Análisis de peligros - 7.13 Actividad - Ficha de elaboración de callos - 7.14 Actividad - Vigilancia de conservación de canales de pollo - 7.15 Actividad - Preparación de ensaladas - 7.16 Cuestionario: APPCC - 8 Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria en restauración y catering - 8.1 Qué es el Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria - 8.2 Qué empresas deben disponer de un SGSA - 8.3 Objetivo AUTOCONTROL - 8.4 Criterios de flexibilidad - 8.5 SGSA en restauración y catering - 8.6 Objeto del SGSA - 8.7 Descripción de las actividades y de los procesos alimentarios - 8.8 Referencias a la normativa aplicable - 8.9 Identificación del equipo responsable del SGSA - 8.10 Prerrequisitos - 8.11 Plan de limpieza y desinfección - 8.12 Plan de control de plagas - 8.13 Plan de mantenimiento de las instalaciones y equipos - 8.14 Plan de gestión de residuos - 8.15 Plan de control de la calidad del agua - 8.16 Plan de formación - 8.17 Plan de trazabilidad - 8.18 Plan de control de temperaturas - 8.19 Plan de control de recepción de materias primas y proveedores - 8.20 Buenas Prácticas de Higiene - 8.21 Análisis de peligros - 8.22 Verificación del sistema de autocontrol - 8.23 Cuestionario: Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria en restauración y catering - 9 Información de venta al consumidor sobre la denominación del producto - 9.1 Introducción - 9.2 Productos cárnicos envasados - 9.3 Carnes sin envasar - 9.4 Productos de la pesca frescos o descongelados - 9.5 Mariscos cocidos - 9.6 Frutas y hortalizas a granel - 9.7 Productos de panadería y pastelería - 10 Información al consumidor sobre alérgenos - 10.1 Información sobre alérgenos - 10.2 Alérgenos de obligada declaración - 10.3 Evaluación de alérgenos - 10.4 Información de alérgenos en alimentos envasados o no - 10.5 Información sobre ausencia o presencia reducida de gluten en los alimentos - 10.6 Actividad - Alérgenos - 11 Información nutricional - 11.1 Información nutricional en alimentos envasados - 11.2 Información nutricional en alimentos sin envasar - 11.3 Información nutricional de bebidas alcohólicas - 11.4 Presentación de la información nutricional en las etiquetas - 11.5 Como se calcula el valor energético de un alimento - 11.6 Actividad - Restaurante - 11.7 Cuestionario: Repaso temas 9, 10 y 11 - 12 COVID 19 en establecimientos de alimentación - 12.1 Introducción - 12.2 Integración de las medidas preventivas frente al COVID19 dentro del sistema de autogestión de la empresa alimentaria - 12.3 Medidas preventivas frente al COVID19 en establecimientos de alimentación - 12.4 Ventilación - 12.5 Reorganización de espacios y recorridos - 12.6 Refuerzo de la limpieza y desinfección - 12.7 Formación e información a los trabajadores - 12.8 Señalización - 12.9 Refuerzo de las practicas de higiene en los procesos de manipulación y elaboración de productos alimenticios - 12.10 Refuerzo de las prácticas de higiene en el proceso de venta - 12.11 Actuaciones de vigilancia y control frente al COVID-19 - 12.12 Cuestionario: COVID 19 en establecimientos de alimentación - 13 La Cultura de la Seguridad Alimentaria - 13.1 Bases de la cultura de seguridad alimentaria - 13.2 La cultura de la seguridad alimentaria como obligación - 13.3 Requisitos Voluntarios vs Obligatorios - 13.4 Como aplicar esta nueva cultura - 13.5 Cuestionario: La Cultura de la Seguridad Alimentaria - 13.6 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.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



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.

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>