

APPCC APLICADO A LA RESTAURACIÓN (ASA002)

MODALIDAD	Teleformación	Hs. DURACIÓN	40
UNIDADES	TEMAS		
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> • Principios generales del codex sobre higiene de los alimentos 		
Ámbito de aplicación	<ul style="list-style-type: none"> • Funciones de los gobiernos, la industria y los consumidores 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización 	<ul style="list-style-type: none"> • Definiciones
Producción primaria	<ul style="list-style-type: none"> • Higiene del medio • Producción higiénica de materias primas de los alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Manipulación, almacenamiento y transporte 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza, mantenimiento e higiene del personal
Proyecto y construcción de las instalaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Emplazamiento • Edificios y salas 	<ul style="list-style-type: none"> • Equipo 	<ul style="list-style-type: none"> • Servicios
Control de las operaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Control de los riesgos alimentarios • Aspectos fundamentales de los sistemas de control de la higiene • Requisitos relativos a las materias primas 	<ul style="list-style-type: none"> • Envasado • Agua • Dirección y supervisión 	<ul style="list-style-type: none"> • Documentación y registros • Procedimientos para retirar alimentos
Instalaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenimiento y limpieza • Programa de limpieza 	<ul style="list-style-type: none"> • Sistemas de lucha contra las plagas • Tratamiento de los desechos 	<ul style="list-style-type: none"> • Eficacia de la vigilancia
Instalaciones – Higiene personal	<ul style="list-style-type: none"> • Estado de salud • Enfermedades y lesiones 	<ul style="list-style-type: none"> • Aseo personal • Comportamiento personal 	<ul style="list-style-type: none"> • Visitantes
Transporte	<ul style="list-style-type: none"> • Consideraciones generales 	<ul style="list-style-type: none"> • Requisitos 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización y mantenimiento
Información de los productos y sensibilización de los consumidores	<ul style="list-style-type: none"> • Identificación de los lotes • Información sobre los productos 	<ul style="list-style-type: none"> • Etiquetado 	<ul style="list-style-type: none"> • Información a los consumidores
Capacitación	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos y responsabilidades • Programas de capacitación 	<ul style="list-style-type: none"> • Instrucción y supervisión 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitación de actualización de los conocimientos
Sistema de análisis de peligro	<ul style="list-style-type: none"> • Preámbulo • Definiciones 	<ul style="list-style-type: none"> • Principios del sistema de HACCP • Directrices para la aplicación del sistema de HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicación

Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Introducción • Definición de criterios microbiológicos • Componentes de los criterios microbiológicos para los alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Fines y aplicación de los criterios microbiológicos para los alimentos • Consideraciones generales para la aplicación de criterios microbiológicos 	<ul style="list-style-type: none"> • Aspectos microbiológicos de los criterios • Planes de muestreo, métodos y manipulación • Presentación de informes
Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos	<ul style="list-style-type: none"> • Introducción • Ámbito de aplicación 	<ul style="list-style-type: none"> • Definiciones • Principios de la evaluación de riesgos microbiológicos 	<ul style="list-style-type: none"> • Directrices para la aplicación
Caso práctico	<ul style="list-style-type: none"> • Caso práctico 		
Tendencias en la restauración colectiva	<ul style="list-style-type: none"> • Tendencias en la restauración colectiva 		
Los alimentos como factor de riesgo de enfermedad	<ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos como factor de riesgo de enfermedad 		
Diseño de cocinas	<ul style="list-style-type: none"> • Introducción • Almacenamiento 	<ul style="list-style-type: none"> • Área de preparación y elaboración 	<ul style="list-style-type: none"> • Zona sucia
Aspectos sanitarios de la restauración colectiva	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologías de cocinado • Cocina de ensamblaje 	<ul style="list-style-type: none"> • Equipos de mantenimiento en caliente • Abatidores de temperatura 	<ul style="list-style-type: none"> • Envasado en atmósferas modificadas
Consideraciones generales del sistema APPCC	<ul style="list-style-type: none"> • Qué es Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico 	<ul style="list-style-type: none"> • Beneficios que aporta el sistema APPCC 	<ul style="list-style-type: none"> • Principios del sistema
Implantación de un sistema APPCC en un establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> • Puntos de Control Crítico general • Limpieza y desinfección • Desperdicios • Higiene del personal 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenimiento higiénico de instalaciones • Desinsectación – desratización • Agua potable 	<ul style="list-style-type: none"> • Transporte • Puntos de Control Crítico específico • Árbol de decisiones
Desarrollo y aplicación de diagramas de flujo y tablas	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo y aplicación de diagramas de flujo y tablas 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de tablas de gestión de un restaurante 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de tablas de gestión de una cocina central
Anexos	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo documental de un programa APPCC • Documentos de vigilancia y monitorización 	<ul style="list-style-type: none"> • Glosario de términos • Homologación de proveedores 	<ul style="list-style-type: none"> • Bibliografía y legislación • Cuestionario: Cuestionario final