

Título: Alérgenos y APPCC aplicado a la restauración

Objetivos:

- Asimilar los conceptos necesarios para poder informar a los consumidores de alimentos potencialmente alergénicos.
- 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.

Horas: 60

Índice:

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 GRANEL
- 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

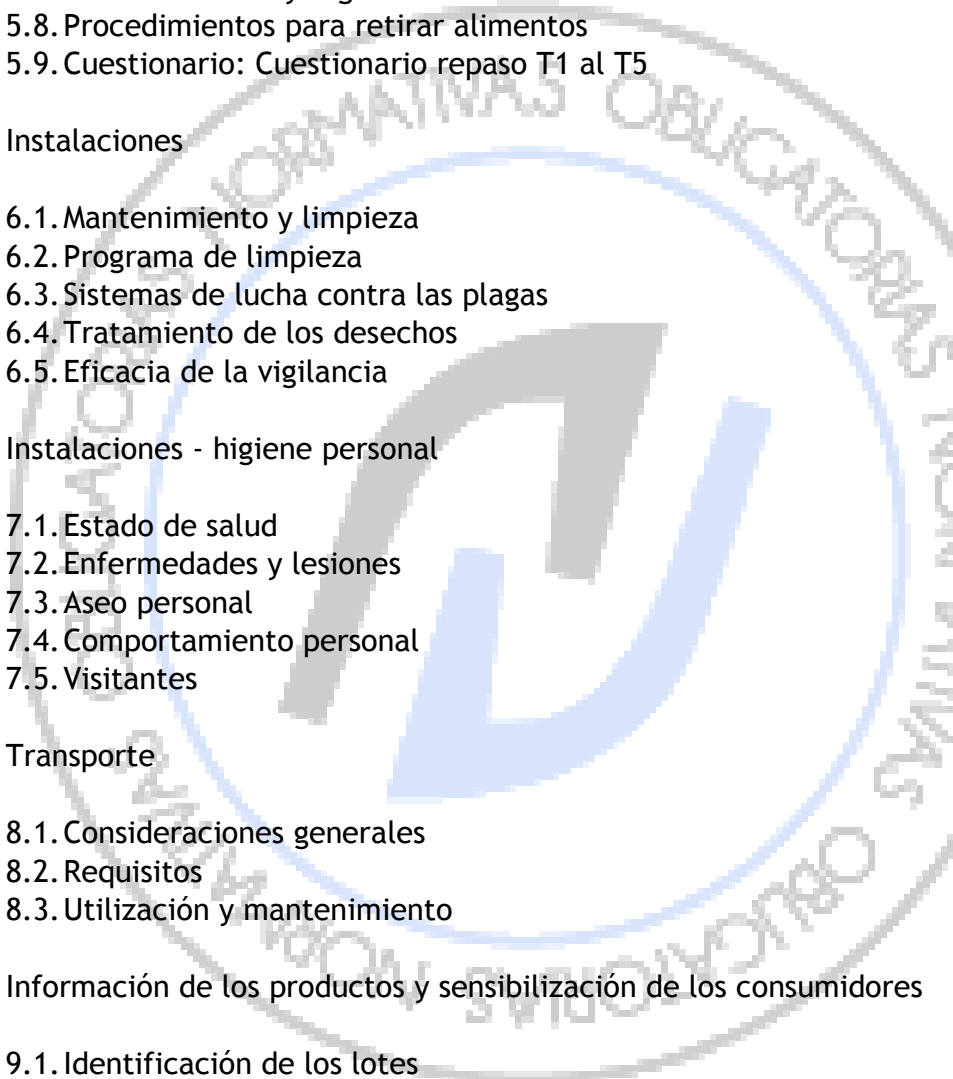
- 2.1. Funciones de los gobiernos, la industria y los consumidores
- 2.2. Utilización
- 2.3. Definiciones

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
 - 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

