



# **ALÉRGENOS Y APPCC APLICADO A LA RESTAURACIÓN**

## ALÉRGENOS Y APPCC APLICADO A LA RESTAURACIÓN

**Duración:** 60 horas

**Precio:** CONSULTAR euros

**Modalidad:** e-learning

### Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

### Requisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

### Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

## Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

## Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

## Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:



## Programa del curso:

### 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 alergénicos 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