

## APPCC APLICADO A LA RESTAURACIÓN (ASA002)

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

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