

## APPCC APLICADO A LA RESTAURACIÓN (ASA002)

MODALIDAD	Teleformación	Hs. DURACIÓN	40
UNIDADES	TEMAS		
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Principios generales del codex sobre higiene de los alimentos</li> </ul>		
Ámbito de aplicación	<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>
Producción primaria	<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>
Proyecto y construcción de las instalaciones	<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>
Control de las operaciones	<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>Aqua</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>
Instalaciones	<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>
Instalaciones – Higiene personal	<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>
Transporte	<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>
Información de los productos y sensibilización de los consumidores	<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>
Capacitación	<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>
Sistema de análisis de peligro	<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>