CURSO
APPCC APLICADO A RESTAURACIÓN
60 Horas

OBJETIVOS

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.

CONTENIDOS

1 Objetivos
2 Ámbito de aplicación
3 Producción primaria
4 Proyecto y construcción de las instalaciones
5 Control de las operaciones
6 Instalaciones
7 Instalaciones -higiene personal
8 Transporte
9 Información de los productos y sensibilización de los consumidores
10 Capacitación
11 Sistema de análisis de peligros
12 Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos
3 Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos
14 Caso Práctico
15 Tendencias en la restauración colectiva
16 Los alimentos como factor de riesgo de enfermedad
17 Diseño de cocinas
18 Aspectos sanitarios de la restauración colectiva
19 Consideraciones generales del sistema APPCC
20 Implantación de un sistema APPCC en un establecimiento
21 Desarrollo y aplicación de diagramas de flujo y tablas
22 Anexos