

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Buenas Prácticas de Higiene en Restauración y Catering

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Enseñar las prácticas correctas de higiene a todo el personal que forma parte de una empresa alimentaria. Ayudar a las empresas a cumplir con sus obligaciones. Concienciar a empresarios y a trabajadores de la importancia de la cultura de la seguridad alimentaria en este sector específico.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA - UNA OBLIGACIÓN LEGAL Y MORAL

1. Un poco de historia
2. Descubriendo microorganismos
3. Las primeras normas de control alimentario
4. De la granja a la mesa
5. Principales instituciones en materia de seguridad alimentaria y salud pública
6. Necesidad de un marco normativo
7. El Codex Alimentarius
8. Autoridades competentes en España

9. Relación de normas de obligado cumplimiento
10. Guías de ayuda - Guías sectoriales
11. El Registro General Sanitario
12. Definiciones
13. Actividad práctica

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS PELIGROS BIOLÓGICOS PARA LA SALUD

1. Primeros pasos
2. Peligros biológicos
3. Campilobacteriosis
4. Salmonelosis
5. Listeria
6. Escherichia coli
7. Yersinia enterocolitica
8. Norovirus
9. Virus de la hepatitis E
10. Anisakis
11. Biotoxinas marinas
12. Otros peligros biológicos de origen alimentario
13. Cuadro resumen
14. Actividad - Identificando peligros

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOS PELIGROS QUÍMICOS PARA LA SALUD

1. Peligros químicos
2. Contaminantes
3. Acrilamida
4. Plaguicidas y fitosanitarios
5. Aditivos alimentarios
6. Actividad - Los sulfitos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LOS PELIGROS FÍSICOS PARA LA SALUD

1. Peligros físicos
2. Peligros debidos a la presencia de alérgenos
3. Materiales en contacto con los alimentos
4. Programas de control de peligros realizados por las autoridades sanitarias
5. Actividad - Sistemas de control de peligros físicos
6. Actividad - Cajas de madera
7. Actividad - Medidas correctoras ante una inspección de control

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LOS PRERREQUISITOS

1. Qué son los prerrequisitos PPR
2. Prerrequisitos esenciales
3. PPR - infraestructuras
4. PPR - limpieza y desinfección
5. PPR - control de plagas
6. PPR - mantenimiento de instalaciones y equipos
7. PPR - alérgenos
8. PPR - gestión de residuos
9. PPR - control del agua
10. PPR - formación del personal
11. PPR - trazabilidad
12. PPR - control de materias primas y proveedores
13. PPR - control de temperaturas - Mantenimiento de la cadena de frío
14. Actividad - Envases de aluminio
15. Actividad - Requisitos de las salas de manipulación
16. Actividad - Ejecución del plan L-D
17. Actividad - Prevención vs corrección
18. Actividad - Presencia de alérgenos en cada fase
19. Actividad - Medición de cloro residual
20. Actividad - Trazabilidad de producto no conforme

UNIDAD DIDÁCTICA 6. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN RESTAURACIÓN Y CATERING

1. Qué son las BPH
2. Relación de las BPH con los PPR
3. Comprobación de las buenas prácticas
4. BPH en restauración y catering
5. Prácticas correctas en relación con la higiene personal
6. Prácticas correctas en relación con la manipulación
7. Prácticas correctas en relación con la limpieza y desinfección
8. Prácticas correctas en relación con el almacenamiento en seco
9. Prácticas correctas en relación con el almacenamiento refrigerado
10. Prácticas correctas en relación con el almacenamiento congelado
11. Prácticas correctas para la descongelación de alimentos
12. Prácticas correctas para la cocción de alimentos
13. Prácticas correctas para el enfriamiento de alimentos
14. Prácticas correctas para la congelación de alimentos
15. Prácticas correctas para la desinfección de vegetales
16. Prácticas correctas para el emplatado
17. Prácticas correctas para el envasado al vacío
18. Prácticas correctas en relación al transporte
19. Prácticas correctas en relación con la gestión de los alérgenos
20. Prácticas correctas en relación con la gestión de los residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. COVID 19 EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN

1. Introducción
2. Integración de las medidas preventivas frente al COVID19 dentro del sistema de autogestión de la empresa alimentaria
3. Medidas preventivas frente al COVID19 en establecimientos de alimentación
4. Ventilación
5. Reorganización de espacios y recorridos

6. Refuerzo de la limpieza y desinfección
7. Formación e información a los trabajadores
8. Señalización
9. Refuerzo de las prácticas de higiene en los procesos de manipulación y elaboración de productos alimenticios
10. Refuerzo de las prácticas de higiene en el proceso de venta
11. Actuaciones de vigilancia y control frente al COVID-19

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA CULTURA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Bases de la cultura de seguridad alimentaria
2. La cultura de la seguridad alimentaria como obligación
3. Requisitos Voluntarios vs Obligatorios
4. Como aplicar esta nueva cultura



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es