

Curso: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración

Familia Profesional: Hostelería y turismo

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 15 horas

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción, servicio de alimentos y bebidas y equipamiento del personal.

1.1- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

1.2- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.

1.3- Uniformes de pastelería: tipos.

1.4- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

1.5- Uniformes del personal de restaurante-bar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

2.1- Concepto de alimento.

2.2- Requisitos de los manipuladores de alimentos.

2.3- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

2.4- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

2.5- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.

2.6- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.

2.7- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.

2.8- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.

2.9- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.

2.10- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.

2.11- Manejo de residuos y desperdicios.

- 2.12- Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
- 2.13- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
- 2.14- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- 2.15- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- 2.16- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- 2.17- Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- 2.18- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- 2.19- Guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- 3.1- Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
- 3.2- Características principales de uso.
- 3.3- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- 3.4- Interpretación de las especificaciones.
- 3.5- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- 3.6- Procedimientos habituales: tipos y ejecución.