

APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

Modalidad: curso e-Learning Duración: 30 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

CONTENIDOS

UD1. Aplicación de las Normas y Condiciones de Seguridad en las Zonas de Producción y Servicio de Alimentos y Bebidas. 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. UD2. 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. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). UD3. 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: tipo 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. UD4. Uso de Uniforme y Equipamiento de Seguridad en las Zonas de Producción y Servicio de Alimentos y Bebidas. 4.1. Uniformes de cocina: tipos. 4.2. Prendas de protección: tipos adecuación y normativa. 4.3. Uniformes del personal de restaurante-bar.

