

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

Garantizar las operaciones de limpieza y desinfección de comedores escolares, maquinaria, equipos y útiles empleados en los mismos en función del riesgo sanitario

CONTENIDOS

UD1 Aplicación de medidas de higiene en comedores escolares

- 1.1. Elaboración de un programa de limpieza y desinfección
- 1.2. Descripción y delimitación de las zonas del comedor escolar, según el grado de suciedad y riesgo.
- 1.3. Clasificación y delimitación de la maquinaria y útiles según grado de suciedad.
- 1.4. Descripción de los aparatos o materiales utilizados para la ejecución de las tareas de limpieza y desinfección.
- 1.5. Identificación de los tipos, fichas técnicas y dosis de los productos empleados.
- 1.6. Descripción en detalle de los métodos de limpieza y desinfección por zonas.
- 1.7. Procedimiento de verificación mediante análisis microbiológico de los puntos críticos de superficie.

UD2 Descripción del control de plagas

- 2.1. Medidas de prevención y de control a adoptar y dónde aplicar las medidas de prevención y de control y su registro.
- 2.2. Aplicación de métodos pasivos, dirigidos a impedir su penetración, colonización y desarrollo en los locales y almacenes.
- 2.3. Aplicación de métodos activos, encaminados a conseguir su destrucción desde el momento de su detección o del conocimiento de su existencia.

UD3 Aplicación del mantenimiento y limpieza diaria de equipamiento

- 3.1. Uso de la maquinaria.
- 3.2. Uso de los útiles e instalaciones.

UD4 Ejecución de la limpieza y eliminación de residuos

- 4.1. Prevención de las contaminaciones cruzadas con los alimentos y las contaminaciones ambientales que se puedan originar por el manejo de los residuos y agua residuales.

UD5 Aplicación de la trazabilidad

UD6 Sostenibilidad en la gestión de desechos y residuos

- 6.1. Conocimiento de las normativas de aplicación en los residuos que se generan en un comedor.
- 6.2. Adaptación de la gestión a las circunstancias de cada localidad y centro.

UD7 Gestión de la higiene infantil

- 7.1. Implicación a la hora de desarrollar y reforzar la adquisición de hábitos y actitudes en el alumnado complementario de la labor del centro docente.
- 7.2. Gestión del aseo general.
- 7.3. Realización del lavado de manos.
- 7.4. Realización del cepillado de dientes.
- 7.5. Manipulación en el consumo de alimentos

