Aplicación de Normas y Condiciones Higiénico-Sanitarias en Restauración (30 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/aplicacion-de-normas-y-condiciones-higienico-sanitarias-en-restauracion-30-horas-2/

Objetivo

El curso le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector de Hostelería y Turismo, y más concretamente en **Aplicación de Normas y Condiciones Higiénico-Sanitarias en Restauración (30 horas)**.

Descripción

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: 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. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
UD4. Uso de uniformes y equipamiento personal 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 .

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 30
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 4