

matrícula10

FICHA TÉCNICA

Modalidad	Online
Acción formativa	APLICACIÓN DE NORAMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICOS-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN
Área profesional	Hostelería y Turismo
Profesor	Titulación universitaria. Mínimo 3 años de experiencia docente. Formación metodológica.
Evaluación	Evaluación continua a través de las autoevaluaciones de cada unidad. NO SIENDO OBLIGATORIAS LAS ACTIVIDADES
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.
Índice	<p>UD1. Aplicación de las Normas y Condiciones de Seguridad en las Zonas de Producción y Servicio de Alimentos y Bebidas.</p> <p>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.</p> <p>1.2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.</p> <p>UD2. Cumplimiento de las Normas de Higiene Alimentaria y Manipulación de Alimentos.</p> <p>2.1. Concepto de alimento.</p> <p>2.2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.</p> <p>2.3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.</p> <p>2.4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.</p> <p>2.5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.</p> <p>2.6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.</p> <p>2.7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos causas y factores contribuyentes.</p> <p>2.8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas químicas y biológicas.</p> <p>2.9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.</p>

- 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.