

TITULO: APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

HORAS: 30

DESCRIPCIÓN:

Toda acción formativa que se lleve a cabo pretende conseguir que los participantes adquieran unos conocimientos esenciales sobre la aplicación de normas y condiciones higiénico - sanitarias en restauración y desarrollen unas capacidades, mejorando su formación y valorando la necesidad de estar aprendiendo de forma permanente sobre las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para poder evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

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. Objetivos específicos del curso
- Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y
- Clasificar manipulación e de interpretar alimentos, el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.
- Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.
- Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.
- Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

CONTENIDOS:

Capítulo 1. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO - SANITARIAS

- La seguridad en el puesto de trabajo.
- Normativa específica en seguridad alimentaria: Definición y aspectos importantes.

Capítulo 2. BUENAS PRÁCTICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Alimento: Definición.
- El manipulador de alimentos: Exigencias.
- Aspectos importantes en la manipulación de alimentos.
- La empresa: Responsabilidades.
- Manipulación incorrecta de alimentos: Riesgos.
- Enfermedades transmitidas por los alimentos.
- La contaminación de los alimentos.
- Fuentes de contaminación físicas, químicas y biológicas.
- Factores de crecimiento de bacterias.
- Importancia de la higiene personal.
- Residuos y desperdicios.
- Buenas prácticas del manipulador de alimentos.
- Limpieza + Desinfección: Higienización.
- Control de plagas.
- Requisitos de los materiales utilizados para trabajar los alimentos.
- Lectura e interpretación de etiquetas.
- Calidad higiénico-sanitaria: Definición.
- El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

Capítulo 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

- Tipos y clasificaciones de los productos de limpieza.
- Aspectos importantes.
- Normas y medidas de seguridad.
- Especificidades.
- Metodologías de limpieza.
- Procedimientos.

Capítulo 4. UNIFORMES Y EQUIPAMIENTO DE USO PERSONAL

- Consideraciones importantes.
- El uniforme de cocina.
- Ropa de protección.
- Uniforme del personal de restauración.