



TÍTULO: Aplicación de Normas y Condiciones Higiénico-Sanitarias en Restauración

DURACIÓN: 30 H

■ 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

- Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.
- Clasificar e interpretar 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 encada 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**
 - o La seguridad en el puesto de trabajo.
 - o Normativa específica en seguridad alimentaria: Definición y aspectos importantes.
- **Capítulo 2. Buenas prácticas en manipulación de alimentos**
 - o Alimento: Definición.
 - o El manipulador de alimentos: Exigencias.
 - o Aspectos importantes en la manipulación de alimentos.
 - o La empresa: Responsabilidades.
 - o Manipulación incorrecta de alimentos: Riesgos.



- Enfermedades transmitidas por los alimentos.
- La contaminación de los alimentos.
- Fuentes de contaminación física, química y biológica.
- 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.