

APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO- SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

Modalidad: Distancia / Teleformación

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.

- 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 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

Tema 1: Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Introducción.

- 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.
 - 1.2.1. Condiciones generales.
- 1.3. Resumen

Tema 2: Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.

Introducción.

- 2.1. Concepto de alimento.
- 2.2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- 2.3. Importancia de las buenas prácticas en la alimentación.
- 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.

Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.

 - 2.7.1. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- 2.8. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- 2.9. Manejo de residuos y desperdicios.

- 2.9.1. Clasificación de los residuos.
- 2.9.2. Cuidar el medioambiente.
- 2.10. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
- 2.11. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.
- 2.12. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
 - 2.12.1. Aves.
 - 2.12.2. Insectos.
 - 2.12.3. Arácnidos.
 - 2.12.4. Mamíferos.
 - 2.12.5. Desinsectación y desratización.
- 2.13. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
 - 2.13.1. Limpieza, mantenimiento y materiales permitidos.
 - 2.13.2. Reacción entre el material y el alimento.
- 2.14. Etiquetados de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
 - 2.14.1. Tipos de etiquetados según los alimentos.
 - 2.14.2. Detalles de la etiqueta.
- 2.15. Calidad Higiénico-Sanitaria: concepto y aplicaciones.
- 2.16. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
 - 2.16.1. Principios del sistema APPCC.
 - 2.16.2. Fases de la implantación del sistema APPCC.
- 2.17. Guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).
- 2.18. Resumen.

Tema 3: Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Introducción

- 3.1. Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificaciones, características principales de uso.
 - 3.1.1. Características de los detergentes y desinfectantes
- 3.2. Medidas de seguridad y normas de almacenaje, interpretación de las especificidades.
- 3.3. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- 3.4. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
- 3.5. Resumen

Tema 4: Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Introducción

- 4.1. Uniformidad de cocinas: tipos.
- 4.2. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- 4.3. Uniformes del personal de restaurante-bar
- 4.4. Resumen