

Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración

Duración
30 horas

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.

Contenidos

Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

Introducción

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

Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

Resumen

Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

Introducción

Concepto de alimento

Requisitos de los manipuladores de alimentos

Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria

Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos

Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes

Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones

Manejo de residuos y desperdicios

Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos

Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos

Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos

Etiquetado de alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria

Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)

Resumen

Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

Introducción

Productos de limpieza y uso común: tipos y clasificación

Características principales del uso de detergentes y desinfectantes

Medidas de seguridad y normas de almacenaje

Interpretación de las especificaciones

Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos

Procedimientos habituales: tipos y ejecución

Resumen

Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

Introducción

Uniformes de cocina: tipos

Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa

Uniformes del personal de restaurante - bar

Resumen

