Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 30 h
Precio: 15.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción, servicio de alimentos y bebidas y equipamiento del personal.

####

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.

####

1.3. Uniformes de pastelería: tipos.

####

1.4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

####

1.5. Uniformes del personal de restaurante-bar.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

####

2.1. Concepto de alimento.

####

2.2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.

####

2.3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

####

2.4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaría.

####

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.

####

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

####

2.9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.

####

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. Guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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: tipos, 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.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando

soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.