

APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 50 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

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

- UD1. Aplicación de las Normas y Condiciones de Seguridad en las Zonas de Producción y Servicio de Alimentos y Bebidas.
- 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.
- UD2. 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 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.
 - 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. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
- UD3. 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: tipo 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.

UD4. Uso de Uniforme y Equipamiento de Seguridad en las Zonas de Producción y Servicio de Alimentos y Bebidas.

4.1. Uniformes de cocina: tipos.

4.2. Prendas de protección: tipos adecuación y normativa.

4.3. Uniformes del personal de restaurante-bar.