|  |
| --- |
| Logo Solucion |

|  |
| --- |
| Curso On Line |

|  |
| --- |
| **Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (UF0053)** |
| **Objetivos:**  - 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. |

|  |
| --- |
| **Temario:** |
| **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. |