
PROGRAMA FORMATIVO

APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

Código: 3596

- **Modalidad: Distancia**
- **Duración: 80 horas**
- **Objetivos:**

Adquirir conocimientos para poder trabajar con seguridad y saber aplicar las normas higiénico-sanitarias en el ámbito de la restauración, así como conocer la normativa que la rige y las reglas básicas de uniformidad y control de almacenaje y recepción de mercancía. Conocer conceptos básicos, como la aplicación del sistema APPCC y la manipulación de alimentos. Aprender a distinguir las múltiples enfermedades que afectan y desarrollan los alimentos, así como las medidas para combatirlas.

- **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 característico de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.

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).

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.

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.

FORMACIÓN CONTINUA