

UF0053: APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN.



SKU: PA_UF0053

Horas: 30

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.
- 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.

CONTENIDO

- **Unidad 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**
 - 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.
- **Unidad 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos**
 - Concepto de alimento.
 - Requisitos de los manipuladores de alimentos.
 - Importancia de las buenas prácticas en la manipulación 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.
 - Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
 - Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
 - Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.

- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
 - 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 los 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).
- **Unidad 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**
 - Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
 - Características principales de uso.
 - 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.
- **Unidad 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**
 - Uniformes de cocina: tipos.
 - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
 - Uniformes del personal de restaurante-bar