

## **Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración**

➤ **Duración: 60 horas.**

➤ **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:**

**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 característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas**

**Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad**

**Resumen**

**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)**

**Resumen**

**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**

**Resumen**

**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**  
**Resumen**