

FICHA TÉCNICA

Curso: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. HOTR0308 - Operaciones básicas de catering

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.

Dirigido a:

Preparador de catering.
Auxiliar de preparación/ montaje de catering.
Auxiliar de colectividades.

Capacita para:

Para mejorar la calidad y eficacia en los establecimientos de restauración y para aplicar la normativa vigente.

Otros datos:

Los alumnos sin conocimientos previos podrán adquirir una buena base en materia higiénico-sanitaria.

Los profesionales podrán actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos sobre aplicación en materia de higiene.

Este curso desarrolla la normativa que deben conocer tanto particulares como empresas para llevar una gestión adecuada de sus instalaciones.

En el manual se definen los tecnicismos específicos que aparecen, para no crear dudas y mejorar la comprensión de los términos relacionados con la restauración.

Para una mejor comprensión de los contenidos del curso, las abreviaturas utilizadas se desarrollan en notas aclaratorias.

El manual incluye ejercicios teórico-prácticos para incrementar la comprensión de los contenidos y facilitar una rápida asimilación.

FICHA TÉCNICA

Contenido Formativo:

1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

1.1. Introducción

1.2. 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

1.3. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

1.4. Resumen

2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

2.1. Introducción

2.2. Concepto de alimento

2.3. Requisitos de los manipuladores 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. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes

2.7. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones

2.8. Manejo de residuos y desperdicios

2.9. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos

2.10. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos

2.11. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización

2.12. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos

2.13. Etiquetado de alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria

2.14. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones

2.15. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

2.16. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)

2.17. Resumen

3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

3.1. Introducción

3.2. Productos de limpieza y uso común: tipos y clasificación

3.3. Características principales del uso de detergentes y desinfectantes

3.4. Medidas de seguridad y normas de almacenaje

3.5. Interpretación de las especificaciones

3.6. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos

3.7. Procedimientos habituales: tipos y ejecución

3.8. Resumen

4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

4.1. Introducción

4.2. Uniformes de cocina: tipos

FICHA TÉCNICA

- 4.3. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa
- 4.4. Uniformes del personal de restaurante - bar
- 4.5. Resumen

