



ENTIDAD SOLICITANTE: Instituto Europa, S.L.

DENOMINACIÓN: *Manipulación de Alimentos. Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.*

MÓDULO FORMATIVO	APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO- SANITARIAS EN RESTAURACIÓN	Duración	30
Código	UF0053		
Certificado de profesionalidad	Operaciones básicas de restaurante y bar	Nivel	1

FECHA INICIO: 14/05/2012

FECHA FINALIZACIÓN: 25/05/2012

DÍAS DE LA SEMANA Y HORARIO: De lunes a viernes; 19:00 – 22:00

LUGAR DE IMPARTICIÓN: C/ Manuel Iradier, 46

TELÉFONO: 945245900

OBJETIVOS A CONSEGUIR:

- 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.

CONTENIDO:

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.

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).

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.

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.