

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración - Operaciones básicas del restaurante y bar

Modalidad:

e-learning con una duración 30 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

Ibérica | Soluciones
Formativas

AVDA. DE BRASIL, 6 - 1ª PLANTA
28020 MADRID
Telf. 91 825 80 53 - Fax. 91 825 85 91
www.ibericasf.es | info@ibericasf.es



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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

