Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración - Operaciones básicas de catering

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:

Aplicaci?n de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producci?n y servicio de alimentos y bebidas
Introducci?n?
Condiciones espec?ficas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el peque?o material caracter?sticos de las unidades de producci?n y servicio de alimentos y bebidas?
Identificaci?n y aplicaci?n de las normas espec?ficas de seguridad?
Resumen

Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulaci?n de alimentos
Introducci?n?
Concepto de alimento?
Requisitos de los manipuladores de alimentos?
Responsabilidad de la empresa en la prevenci?n de enfermedades de transmisi?n alimentaria?
Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulaci?n de alimentos?
Alteraci?n y contaminaci?n de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes?
Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones



Manejo de residuos y desperdicios
Asunci?n de actitudes y h?bitos del manipulador de alimentos
Limpieza y desinfecci?n: diferenciaci?n de conceptos?
Control de plagas: finalidad de la desinfecci?n y desratizaci?n?
Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos?
Etiquetado de alimentos: lectura e interpretaci?n de etiquetas de informaci?n obligatoria?
Calidad higi?nico-sanitaria: conceptos y aplicaciones?
Autocontrol: sistemas de an?lisis de peligros y puntos de control cr?tico (APPCC)?
Gu?as de pr?cticas correctas de higiene (GPCH)?
Resumen

Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producci?n y servicio de alimentos y bebidas
Introducci?n?
Productos de limpieza y uso com?n: tipos y clasificaci?n?
Caracter?sticas principales del uso de detergentes y desinfectantes?
Medidas de seguridad y normas de almacenaje
Interpretaci?n de las especificaciones?
Sistemas y m?todos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales b?sicos?
Procedimientos habituales: tipos y ejecuci?n?
Resumen

Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producci?n y servicio de alimentos y bebidas
Introducci?n?
Uniformes de cocina: tipos?
Prendas de protecci?n: tipos, adecuaci?n y normativa
Uniformes del personal de restaurante - bar?
Resumen

?

