

Aplicación de normas y condiciones hig.sanitarias en act.alimentarias

Duración: 30 h

Objetivos

Ofrecer una formación especializada para la renovación y actualización de los conocimientos de Manipulador de Alimentos. Debemos saber que en la actualidad, la manipulación de alimentos cobra una importancia vital por la relación directa que se establece entre la labor del que manipula con la salud de la población.

Pretende concienciar de que el profesional de la alimentación, en cualquiera de sus modalidades, tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una manipulación adecuada y cuidadosa.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 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).

UNIDAD DIDÁCTICA 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. USO DE UNIFORMES Y EQUIPAMIENTO PERSONAL DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTO Y BEBIDAS

Uniformes de cocina: tipos.

Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

Uniformes del personal de restaurante