UF0053 Aplicación De Normas Y Condiciones Higiénico-Sanitarias En Restauración

Sku: PIT068

Horas: 30

Formato: HTML

OBJETIVOS

Objetivo General

- Esta unidad formativa desarrolla los conocimientos necesarios para identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos en restauración. En la manipulación de alimentos, es importante cumplir una serie de especificaciones que aseguren la plena integridad del producto. De este modo, se comprueba la seguridad del consumidor, previniendo posibles intoxicaciones provocadas por manipulación errónea o por instalaciones en malas condiciones.

Objetivos Específicos

- Adquirir conocimientos para poder trabajar con seguridad y saber aplicar las normas higiénico-sanitarias en el ámbito de la restauración.
- Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.
- Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.
- Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

CONTENIDOS

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. Cumplimientos 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 los alimentos
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos. Causas y factores contribuyentes
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas. 36s y biológicas
- Fuentes de contaminación
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- Salud e higiene personal: factores. materiales y aplicaciones
- Manejo de residuos
- Asunción de actitudes y hábitos de los manipuladores 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 las etiquetas de información obligatoria
- Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones
- Autocontrol: sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPC)
- 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 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

Unidad didáctica 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