

# UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.

**Sku:** PA_UF0053

**Horas:** 30

**Formato:** HTML

## 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.
- Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.
- 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.

## CONTENIDOS

- **Unidad 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 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, 36s 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 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 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