

Módulo 1 Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (30 Horas)

AF: 32034

OBJETIVO

"El objetivo general de este curso es capacitar al alumno en la realización de unas buenas prácticas ambientales e higiénico sanitarias en el sector de la hostelería. De esta forma, se ofrece al alumno toda la información y formación necesarias para saber responder y actuar adecuadamente conforme a los distintos requisitos legalmente establecidos por la administración competente y que le son de aplicación dentro del ámbito laboral de la hostelería.

Al finalizar el alumno será capaz de:

Identificar los requisitos legales que le son de aplicación.

Conocer las fuentes de contaminación existentes durante la manipulación de los alimentos y sus consecuencias.

Establecer un sistema eficaz de limpieza que dé respuesta a las necesidades higiénico-sanitarias tanto de los equipos de trabajo como de las instalaciones. "

INDICE

UNIDAD 1. HIGIENE ALIMENTARIA

INTRODUCCIÓN.

MAPA CONCEPTUAL.

1.1. ¿QUÉ ES LA HIGIENE ALIMENTARIA?

1.1.1. HIGIENE ALIMENTARIA

1.1.2. NORMATIVA GENERAL EN HIGIENE ALIMENTARIA.

1.2. CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA

1.2.1. ¿QUÉ ES?

1.2.2. ¿QUÉ ASPECTOS INFLUYEN EN EL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS?

1.2.3. CONTAMINACIÓN CRUZADA.

1.2.4. ALIMENTOS PELIGROSOS.

1.3. FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS.

1.4. FACTORES QUE FAVORECEN EL CRECIMIENTO BACTERIANO.

1.5. MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS: TIPOS Y REQUISITOS.

RESUMEN

UNIDAD 2. SEGURIDAD Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN.

MAPA CONCEPTUAL.

2.1. SEGURIDAD ALIMENTARIA: SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC).

2.3. GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE (GPCH).

2.4. CALIDAD HIGIÉNICO- SANITARIA.

2.5. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

2.5.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

2.5.2. NORMAS Y ACTITUDES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

2.5.3. HIGIENE PERSONAL.

2.5.4. RESPONSABILIDAD DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES.

RESUMEN

UNIDAD 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y DE EQUIPOS DE HOSTELERÍA

INTRODUCCIÓN

MAPA CONCEPTUAL

3.1. CONCEPTO Y NIVEL DE LIMPIEZA.

3.2. REQUISITOS HIGIÉNICOS GENERALES DE EQUIPOS E INSTALACIONES.

3.3. PROCESOS DE LIMPIEZA

3.4. PRODUCTOS DE LIMPIEZA

3.5. SISTEMAS, MÉTODOS Y EQUIPOS DE LIMPIEZA.

3.6. SEÑALIZACIÓN Y AISLAMIENTO DE ÁREAS.

RESUMEN

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO