

Código: 27053

Unidad Formativa:

UF0053 - Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración

Módulo: MF0255_1 - APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIOS

Certificado de Profesionalidad:

HOTR0108 - OPERACIONES BÁSICAS DE COCINAHOTR0108 - OPERACIONES BÁSICAS DE COCINAHOTR0109 - OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍAHOTR0109 - OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍAHOTR0208 - OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BARHOTR0208 - OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BARHOTR0308 - OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING

Modalidad: ONLINE

Duración: 30h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material

entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias propias de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas, y se dirige a quienes trabajan o desean trabajar en cocina, sala y establecimientos de restauración. A lo largo del recorrido se abordan las condiciones de seguridad de locales, instalaciones, mobiliario, equipos y utillaje, el perfil y los hábitos del manipulador de alimentos, las fuentes de contaminación y los riesgos sanitarios que genera una manipulación incorrecta, junto con la limpieza y la desinfección, el control de plagas, los materiales en contacto con los alimentos, el etiquetado y los sistemas de autocontrol. La parte práctica y el cumplimiento ocupan un lugar central: el alumnado interpreta especificaciones, selecciona productos y procedimientos de limpieza, utiliza de forma adecuada uniformes y prendas de protección y asume su responsabilidad en la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria. Al finalizar, el alumnado será capaz de aplicar las normas de higiene y seguridad en su puesto de trabajo, prevenir la contaminación de los alimentos y mantener las instalaciones y los equipos en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

Contenidos

Módulo 1: Condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio
1.1 - Requisitos de los locales: diseño, superficies y ventilación
1.2 - Instalaciones y mobiliario: condiciones de seguridad e higiene
1.3 - Equipos y maquinaria de cocina: uso seguro y mantenimiento
1.4 - Pequeño material y utillaje: estado, limpieza y conservación
1.5 - Normas específicas de seguridad aplicables a la actividad
1.6 - Identificación de riesgos y señalización del área de trabajo
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Higiene alimentaria, manipulación y prevención de enfermedades
2.1 - El alimento: concepto y características
2.2 - Perfil y requisitos del manipulador de alimentos
2.3 - Buenas prácticas de manipulación: importancia y alcance
2.4 - Responsabilidad de la empresa ante las enfermedades de transmisión alimentaria
2.5 - Riesgos sanitarios de una manipulación incorrecta
2.6 - Enfermedades transmitidas por los alimentos: concepto y tipos
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Contaminación de los alimentos y salud del manipulador
3.1 - Alteración y contaminación: conceptos, causas y factores contribuyentes
3.2 - Fuentes de contaminación físicas, químicas y biológicas
3.3 - Factores que favorecen el desarrollo bacteriano
3.4 - Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones
3.5 - Gestión de residuos y desperdicios en la zona de trabajo
3.6 - Actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Limpieza, desinfección y control de plagas
4.1 - Limpieza y desinfección: diferencias y finalidad de cada proceso
4.2 - La suciedad y los restos alimentarios: tipos y efectos
4.3 - Principios de la limpieza: acción mecánica, química, temperatura y tiempo
4.4 - Métodos de desinfección físicos y químicos
4.5 - Control de plagas: desinsectación y desratización
4.6 - Prevención de plagas en locales y zonas de almacenamiento
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Materiales, etiquetado y calidad higiénico-sanitaria
5.1 - Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
5.2 - Etiquetado alimentario: información obligatoria
5.3 - Lectura e interpretación de las etiquetas
5.4 - Calidad higiénico-sanitaria: concepto y aplicaciones
5.5 - Autocontrol: el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
5.6 - Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Limpieza de instalaciones y equipos: productos y procedimientos
6.1 - Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificación
6.2 - Características principales de uso y criterios de selección

6.3 - Interpretación de las especificaciones de los productos
6.4 - Medidas de seguridad y normas de almacenaje
6.5 - Equipos y materiales básicos para la limpieza
6.6 - Sistemas y métodos de limpieza: procedimientos habituales
Resumen del módulo 6
Módulo 7: Uniformes y equipamiento personal de seguridad
7.1 - Uniformes de cocina: tipos y características
7.2 - Prendas de protección: tipos y adecuación al puesto
7.3 - Normativa aplicable al uniforme y al equipamiento de protección
7.4 - Uniformes del personal de restaurante y sala
7.5 - Higiene, conservación y mantenimiento de las prendas
7.6 - Equipamiento personal complementario de seguridad
Resumen del módulo 7