

APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

SKU: EVOL-4908-VTP-A | **Categorías:** [Catering](#), [Cocina](#), [HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA](#), [Higiene y Seguridad Alimentaria](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Hoteles](#), [Indústrias Alimentarias](#), [Repostería](#), [Pastelería y Helados](#), [Restauración](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 50

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

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.
- Garantizar la excelencia en la seguridad alimentaria en el sector de la restauración con nuestro curso especializado en la aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias! Sumérgete en el fascinante mundo de la gastronomía y aprende a mantener los más altos estándares de higiene y sanidad en cada plato que sirvas.
- Conocer los principios fundamentales de la seguridad alimentaria, explorando las normativas vigentes y las mejores prácticas para prevenir riesgos y asegurar la calidad de los alimentos. Aprenderás a identificar peligros potenciales, controlar contaminantes, manipular alimentos de forma segura y aplicar medidas preventivas para proteger la salud de tus comensales.

Contenidos

UD1. Aplicación de las Normas y Condiciones de Seguridad en las Zonas de Producción y Servicio de Alimentos y Bebidas.

1.1. 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.

1.2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.

UD2. Cumplimiento de las Normas de Higiene Alimentaria y Manipulación de Alimentos.

2.1. Concepto de alimento.



os de los manipuladores de alimentos.

Página: 1

[Catering](#), [Cocina](#), [HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA](#), [Higiene y Seguridad Alimentaria](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Hoteles](#), [Indústrias Alimentarias](#), [Repostería](#), [Pastelería y Helados](#), [Restauración](#)

- 2.3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- 2.4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- 2.5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- 2.6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- 2.7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos causas y factores contribuyentes.
- 2.8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas químicas y biológicas.
- 2.9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- 2.10. Salud e higiene personal: factores materiales y aplicaciones.
- 2.11. Manejo de residuos y desperdicios.
- 2.12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
- 2.13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
- 2.14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- 2.15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- 2.16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- 2.17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- 2.18. Autocontrol: Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- 2.19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UD3. Limpieza de Instalaciones y Equipos Propios de las Zonas de Producción y Servicio de Alimentos y Bebidas.

- 3.1. Productos de limpieza de uso común: tipo clasificación.
- 3.2. Características principales de uso.
- 3.3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- 3.4. Interpretación de las especificaciones.
- 3.5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.



Alimentos habituales: tipos y ejecución.

Página: 2

[Catering](#), [Cocina](#), [HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA](#), [Higiene y Seguridad Alimentaria](#), [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Hoteles](#), [Indústrias Alimentarias](#), [Repostería](#), [Pastelería y Helados](#), [Restauración](#)

UD4. Uso de Uniforme y Equipamiento de Seguridad en las Zonas de Producción y Servicio de Alimentos y Bebidas.

4.1. Uniformes de cocina: tipos.

4.2. Prendas de protección: tipos adecuación y normativa.

4.3. Uniformes del personal de restaurante-bar.

Creemos que puede interesarte: <https://formacion.cursosbonificadosevolution.es/cursos/sanidad/atencion-social-y-o-sanitaria-sanidad/ley-de-seguridad-alimentaria-y-nutricion>

o este otro: <https://formacion.cursosbonificadosevolution.es/cursos/higiene-y-seguridad-alimentaria/industrias-alimentarias-higiene-y-seguridad-alimentaria/inad041po-protocolos-ifs-y-brc-en-seguridad-alimentaria>

Síguenos en: <https://www.instagram.com/formacionevolution/>

