

## Aplicación de normas y condiciones higiénicosanitarias en restauración



**Área:** Operaciones básicas de restaurante y bar

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 20 h

**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Dotar al alumno sobre la Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración en lo referente al Servicio básico de restaurante-bar.

### CONTENIDOS

1 aplicación de normas de higiénico sanitarias - 1.1 condiciones de seguridad que deben reunir los locales - 1.2 identificación y aplicación de las normas de seguridad - 1.3 actividades: aplicación de normas de higiénico sanitarias - 2 cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos - 2.1 concepto de alimento - 2.2 requisitos de los manipuladores de alimentos - 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 - 2.8 fuentes de contaminación de los alimentos - 2.9 principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano - 2.10 salud e higiene personal - 2.11 manejo de residuos y desperdicios - 2.12 asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos - 2.13 limpieza y desinfección - 2.14 control de plagas - 2.15 materiales en contacto con los alimentos - 2.16 etiquetado de los alimentos - 2.17 calidad higiénico-sanitaria - 2.18 autocontrol - appcc - 2.19 guías de prácticas correctas de higiene gpch - 2.20 actividades: cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos - 3 limpieza de instalaciones y equipos propios - 3.1 productos de limpieza de uso común - 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 - 3.6 procedimientos habituales - 3.7 actividades: limpieza de instalaciones y equipos propios - 4 uso de uniformes y equipamiento personal - 4.1 uniformes de cocina - 4.2 prendas de protección - 4.3 uniformes del personal de restaurante-bar - 4.4 actividades: uso de uniformes y equipamiento personal - 4.5 cuestionario: cuestionario módulo 1 unidad 1 -

### METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida.** Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.