

Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias 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 el Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración en lo referente al Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.

CONTENIDOS

1 aplicación normas de higiénico sanitarias - 1.1 condiciones de seguridad de los locales - 1.2 aplicación de las normas de seguridad - 2 normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos - 2.1 el concepto de alimento - 2.2 requisitos de manipuladores de alimentos - 2.3 buenas prácticas en la manipulación de alimentos - 2.4 responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades - 2.5 riesgos para la salud de una incorrecta manipulación de alimentos - 2.6 tipos de enfermedades transmitidas por alimentos - 2.7 alteración y contaminación de alimentos - 2.8 fuentes de contaminación de alimentos - 2.9 principales factores del crecimiento bacteriano - 2.10 la salud e higiene personal - 2.11 el manejo de residuos y desperdicios - 2.12 actitudes y hábitos del manipulador de alimentos - 2.13 la limpieza y desinfección - 2.14 el control de plagas - 2.15 los materiales en contacto con los alimentos - 2.16 el etiquetado de los alimentos - 2.17 la calidad higiénico-sanitaria - 2.18 el autocontrol - appcc - 2.19 las guías de prácticas correctas de higiene gpch - 3 limpieza de instalaciones y equipos - 3.1 los productos de limpieza de uso común - 3.2 las características principales de uso - 3.3 las medidas de seguridad y normas de almacenaje - 3.4 la interpretación de las especificaciones - 3.5 los sistemas y métodos de limpieza - 3.6 los procedimientos habituales - 4 el uso de uniformes y equipamiento personal - 4.1 los uniformes de cocina - 4.2 las prendas de protección - 4.3 los uniformes del personal de restaurante-bar - 4.4 cuestionario: cuestionario módulo 2 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.