






MEDIDAS HIGIÉNICAS EN RESTAURACIÓN

OBJETIVO

El objetivo principal del curso es el de proporcionar una información clara y de fácil comprensión que permita a las personas que manipulan alimentos afrontar el día a día de su trabajo con las máximas garantías higiénicas, evitando y minimizando los riesgos derivados de las malas prácticas.

MODALIDAD

	<i>Online</i>
	<i>A distancia</i>
	<i>Presencial</i>

PROGRAMACIÓN DEL CURSO

Duración del curso: 40 horas

Consulta y Contacto:

c/ Camino del Molino, 11 Nave 10 - Polígono P29

28400 Collado Villalba (Madrid)

Teléfono: 91 849 71 27

Fax: 91 850 46 25

Dirección de Correo electrónico: info@academo.es

TEMARIO

CONCEPTOS BÁSICOS

TEMA I. PELIGROS PARA LA SALUD DERIVADOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS MANIPULADOS INCORRECTAMENTE

- Alteraciones y Contaminaciones de los Alimentos
- Fuentes de Contaminación de los Alimentos

TEMA II. FACTORES QUE INFLUYEN EN EL CRECIMIENTO MICROBIANO

- Temperatura
- Humedad (Agua)
- Nutrientes
- Acidez (pH)
- Oxígeno
- Tiempo

TEMA III. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

- Conceptos Básicos
- Tipos de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

MEDIDAS HIGIÉNICAS Y CONTROLES

TEMA IV. CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

- Instalaciones
- Materiales y Equipos
- Área de Procesado: Cocina
- Aseos y Vestuarios

TEMA V. ACTITUDES Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS MANIPULADORES

- Higiene Personal
- Hábitos Higiénicos de Trabajo

TEMA VI. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Pasos en una correcta Higienización
- Precauciones
- Programa de Limpieza y Desinfección

TEMA VII. GESTIÓN DE RESIDUOS

- Tipos de Residuos
- Acumulación de Desperdicios
- Prácticas Correctas

TEMA VIII. CONTROL DE PLAGAS: DESINSECTACIÓN-DESRATIZACIÓN

- Medidas de Vigilancia y Prevención
- Medidas de Tratamiento y Erradicación

- Requisitos para la Aplicación

TEMA IX. RIESGOS ASOCIADOS A LA ACTIVIDAD DE UNA COCINA: BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

- Transporte y Recepción de Materias Primas. Control de Proveedores
- Conservación y Almacenamiento
- Preparaciones Intermedias
- Almacenamiento de Preparados Intermedios
- Tratamiento Térmico
- Atemperado
- Mezclas – Aderezos
- Almacenamiento de Producto Terminado
- Regeneración y Servicio
- Envasado
- Distribución

TEMA X. CONTROL MICROBIOLÓGICO DEL PRODUCTO

- Normas Microbiológicas de Comidas Preparadas
- Interpretación de los Resultados del Análisis Microbiológico

TEMA XI. SISTEMA DE REGISTRO (APPCC)

- Implantación del Sistema
- Sistema de Documentación y Registro
- Modelos de Registros y su cumplimentación