



Área profesional: Restauración

Acción Formativa: 03

Aplicación de Normas y Condiciones Higiénico- Sanitarias en Restauración



POR UN DESARROLLO SOSTENIBLE Y LA DEFENSA
DE LOS DERECHOS DE LOS CIUDADANOS DE TARIFA
FRENTE A LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS



Avanza con nosotros egora.es

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.

METODOLOGIA

La **METODOLOGÍA ONLINE** propuesta se ajusta a las características y necesidades de cada alumno/a, combinando las metodologías de **enseñanza programada** y de **trabajo autónomo** del alumnado con el **asesoramiento de un/a formador/a especializado** y mediante el uso de las nuevas tecnologías de la información y comunicación, creando un entorno de aprendizaje activo, próximo y colaborativo en el **Campus Virtual**.

- **ENSEÑANZA PROGRAMADA:** Persigue transmitir los conocimientos al alumnado sin la intervención directa de el/la formador/a, a través de la organización y estructuración de los contenidos de forma secuencial. La realización periódica de ejercicios y pruebas de autoevaluación permiten afianzar lo aprendido y corregir los posibles errores en el aprendizaje.

- **TRABAJO AUTÓNOMO:** Sistema de trabajo donde el/la alumno/a asume la responsabilidad de su proceso de aprendizaje, adaptándolo a su ritmo de trabajo y a sus propias necesidades, lo que exige una mayor implicación por su parte.

Las acciones formativas están diseñadas para propiciar el fomento de las habilidades, conocimientos y experiencias relevantes para el desarrollo profesional dentro del ámbito de la temática del curso.

El material didáctico objeto fundamental del proceso de enseñanza, será puesto a disposición del alumno en el Campus de manera ordenada y en los formatos más idóneos para ajustarlos a las especificaciones del curso. El alumno debe trabajarlos de manera autónoma dedicando un tiempo que dependerá de las necesidades individualizadas del alumno.

PROGRAMA

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.
- 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: 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.
- 3.6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

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.

DURACIÓN

50 horas lectivas

SOBRE NOSOTROS

Égora tiene la consideración de **Centro o Entidad Colaboradora de la Junta de Andalucía** en materia de **Formación Profesional para el Empleo**. Contamos con dos centros presenciales acreditados por el **SEPE** para la impartición de Especialidades Formativas y Certificados de Profesionalidad. Por otro lado, somos una **entidad inscrita en el Registro Estatal de Entidades de Formación para el Empleo (FUNDAE)** con código 1475 para impartir, dentro de la iniciativa de Formación Programada por las Empresas, formación profesional para el empleo distinta de las especialidades formativas incluidas en el Catálogo de especialidades formativas, de acuerdo con lo establecido en la Ley 30/2015, de 9 de septiembre, por la que se regula el Sistema de Formación Profesional para el empleo en el ámbito laboral y del artículo 14.3 del Real Decreto 694/2017, de 3 de julio, que desarrolla la citada Ley.



**Empleo,
Formación
y Trabajo
Autónomo**

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



CALIDAD

Égora plantea la calidad como un objetivo primordial, dirigiendo todos nuestros esfuerzos en el cumplimiento de los requisitos y expectativas de sus clientes, contribuyendo a su satisfacción. En este sentido, nuestra empresa tiene implementado un **Sistema de Gestión de la Calidad**, mediante el cual, **ÉGORA ASESORES DE FORMACIÓN, S.L. cumple con los requisitos de la Norma ISO 9001:2015**, auditado anualmente por la empresa internacional certificadora **Bureau Veritas**. Contamos con un Departamento de Calidad formado por un equipo profesional cualificado, que garantiza un Sistema de Gestión de Calidad maduro y comprometido con las necesidades de nuestros clientes, asegurando que la formación impartida y servicios prestados cumplan con los requisitos explícitos e implícitos, legales y reglamentos particulares.



ADHESIONES

Égora pertenece a diferentes asociaciones e instituciones oficiales:

