



UF0053. Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración

Objetivos

□ **Objetivo General**

- 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.

□ **Objetivos Específicos**

- Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.
- Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.
- Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.
- Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.
- Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.
- Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

Contenidos

UF0053. Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	Tiempo estimado
<p>Unidad de Aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 1: Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Condiciones específicas de seguridad. • Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad. 	7,30 horas
<p>Actividades de Evaluación UA 01</p>	1,30 horas
<p>Tiempo total de la unidad</p>	9 horas
<p>Unidad de aprendizaje 2</p> <p>Unidad didáctica 2: Cumplimientos de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto de alimento. • Requisitos de los manipuladores de alimentos. • Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos. • Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. • Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de los alimentos. • Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Microorganismos. ○ Virus. ○ Parásitos. • Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes. • Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas. • Fuentes de contaminación. • Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano. • Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones. 	7 horas

<ul style="list-style-type: none"> • Manejo de residuos. • Asunción de actitudes y hábitos de los manipuladores de alimentos. • Limpieza y desinfección diferenciación de conceptos. • Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización. • Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos. • Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de las etiquetas de información obligatorio. • Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones. • Autocontrol: sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPC). • Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). 	
Actividades de Evaluación UA 02	3 horas
Tiempo total de la unidad	10 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 3</p> <p>Unidad Didáctica 3: Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificación. <ul style="list-style-type: none"> ○ Tipos de detergentes. ○ Tipos de desinfectantes. • Características principales del uso de detergentes y desinfectantes. • Medidas de seguridad y normas de almacenaje. <ul style="list-style-type: none"> ○ Almacenamiento de productos peligrosos. ○ Almacenamiento de alimentos y bebidas. <p>Unidad Didáctica 4: Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uniforme de cocina: tipos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Vídeo. • Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa. • Uniformes del personal de restaurante-bar. 	8,30 horas
Actividades de Evaluación UA 03	1,30 horas
Tiempo total de la unidad	10 horas
Evaluación final UF0053	1 hora

3 unidades de aprendizaje

30 horas