

Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (UF0053)

Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (UF0053)

Duración: 90 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción, servicio de alimentos y bebidas y equipamiento del personal.
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.
1.3. Uniformes de pastelería: tipos.
1.4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
1.5. Uniformes del personal de restaurante-bar.
UNIDAD DIDÁCTICA 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 alimentaría.
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.

© icaformación2026

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. Guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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: tipos, 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.

© icaformación2026