

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

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

Duración: 30 horas

Precio: 220 euros.

Modalidad: e-learning

Titulación:

CONTENIDOS AJUSTADOS AL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD Válido para las especialidades: (**HOTR0108) OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto) (HOTR0109) OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA (RD 685/2011, de 13 de mayo) (HOTR0208) OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto) (HOTR0308) OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)**

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:

1 Aplicación de normas de higiénico sanitarias
1.1 Condiciones de seguridad que deben reunir los locales
1.2 Identificación y aplicación de las normas de seguridad
1.3 Actividades: aplicación de normas de higiénico sanitarias

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 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
2.8 Fuentes de contaminación de los alimentos
2.9 Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
2.10 Salud e higiene personal
2.11 Manejo de residuos y desperdicios
2.12 Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
2.13 Limpieza y desinfección
2.14 Control de plagas
2.15 Materiales en contacto con los alimentos
2.16 Etiquetado de los alimentos
2.17 Calidad higiénico-sanitaria
2.18 Autocontrol - appcc
2.19 Guías de prácticas correctas de higiene gpch
2.20 Actividades: cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

© icaformación2026

3 Limpieza de instalaciones y equipos propios
3.1 Productos de limpieza de uso común
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
3.6 Procedimientos habituales
3.7 Actividades: limpieza de instalaciones y equipos propios

4 Uso de uniformes y equipamiento personal
4.1 Uniformes de cocina
4.2 Prendas de protección
4.3 Uniformes del personal de restaurante-bar
4.4 Actividades: uso de uniformes y equipamiento personal
4.5 Cuestionario: cuestionario módulo 1 unidad 1

CONTENIDOS AJUSTADOS AL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Válido para las especialidades:

(**HOTR0108) OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)**

(HOTR0109) OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA (RD 685/2011, de 13 de mayo)

(HOTR0208) OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)

(HOTR0308) OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)

© icaformación2026