

Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar

Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar

Duración: 30 horas

Precio: 165 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Adquirir conocimientos para poder trabajar con seguridad y saber aplicar las normas higiénico-sanitarias en el ámbito de la restauración, así como conocer la normativa que la rige y las reglas básicas de uniformidad y control de almacenaje y recepción de mercancía. Conocer conceptos básicos, como la aplicación del sistema APPCC y la manipulación de alimentos. Aprender a distinguir las múltiples enfermedades que afectan y desarrollan los alimentos, así como las medidas para combatirlas.

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:

Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

Introducción.

Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característico de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.

Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

Introducción.

Concepto de alimento.

Requisitos de los manipuladores de alimentos.

Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.

© icaformación2026

Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.

Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.

Manejo de residuos y desperdicios.

Asunción de actitudes y hábitos del manipulador 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 alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.

Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

Introducción.

Productos de limpieza y uso común: tipos y clasificación.

Características principales del uso de detergentes y desinfectantes.

Medidas de seguridad y normas de almacenaje.

Interpretación de las especificaciones.

Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.

Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

© icaformación2026

Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

Introducción.

Uniformes de cocina: tipos.

Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

Uniformes del personal de restaurante-bar.

© icaformación2026