Paraninfo

UF0053 - Aplicación de normas y condiciones higiénico sanitarias en restauración

Editorial: Paraninfo
Autor: JESÚS FELIPE GALLEGO
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 280
ISBN 13: 9788428365246
ISBN 10: 8428365245
Precio sin IVA: $ 109965.00 COP
Precio con IVA: $ 109965.00 COP
Fecha publicacion: 09/02/2024

Sinopsis

La Restauración, en sus diferentes ofertas y modelos de negocio, representauna de las actividades que más peso tiene en el sector turístico y en la vida diaria de los ciudadanos.

Millones de comidas de todo tipo de cocinas llegan a las mesas de los comensales que, por diversas razones, acuden a los restaurantes de nuestro país o del mundo en general.

Propietarios y personal colaborador asumen la responsabilidad de desarrollar una producción culinaria y un servicio que asegure en todo momento que se trabaja en instalaciones adecuadas, con equipos correctos y profesionales conocedores de su compromiso realizando y prestando unos servicios que de forma integral garantizan la higiene y la seguridad de los clientes.

El libro está dirigido no solo a los que quieran obtener el Certificado Profesional correspondiente, sino a todos aquellos que participan en cualquiera de

los niveles de la organización del más sencillo al más complejo de los establecimientos.

Un texto diferente que aporta los conocimientos necesarios para tener en cuenta a la hora de pensar en un proyecto de restaurante y el desarrollo de su operación, donde la aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio en este tipo de establecimientos son obligatorias e indispensables.

Indice

1. 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

1.1.1. Locales

1.1.2. Instalaciones

1.1.3. Mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material

1.2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

1.2.1. La señalización

1.2.2. Plan y plano de evacuación

1.2.3. Seguridad en el trabajo

1.2.4. Factores de riesgo psicosociales

1.2.5. Actuación en caso de accidentes

2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

2.1. Concepto de alimento

2.1.1. Macronutrientes y micronutrientes

2.1.2. Clasificación de los alimentos

2.1.3. El agua

2.2. Requisitos de los manipuladores de alimentos

2.3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos

2.3.1. Recepción de materias primas

2.3.2. Preparación de materias primas

2.3.3. Descongelación de alimentos

2.3.4. Desinfección de vegetales destinados al consumo en crudo (lechuga, tomates, pimientos, etcétera)

2.3.5. Manipulación de huevos

2.3.6. Envasado al vacío

2.3.7. Cocción

2.3.8. Aceite y grasas utilizadas

2.3.9. Conservación en caliente

2.3.10. Enfriamiento

2.3.11. Recalentamiento

2.3.12. Montaje de bandejas con alimentos destinados al autoservicio o bufé frío

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

2.10.1. Los estándares de higiene del personal

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

2.13.1. Tipos de suciedad

2.13.2. El proceso de limpieza

2.14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización

2.15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos

2.15.1. Normas generales para la manipulación de alimentos sobre tablas

2.16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria

2.16.1. El etiquetado alimentario

2.16.2. Los aditivos

2.16.3. Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (UE)

2.16.4. La etiqueta ecológica. Código de barras

2.16.5. Concepto de trazabilidad

2.17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones

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

2.18.1. Principios del sistema APPCC. Definiciones

2.18.2. Aplicación de los principios del sistema APPCC

2.18.3. Capacitación y formación

2.18.4. El control y la auditoría interna

2.19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)

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

3.1.1. Detergentes y desinfectantes

3.2. Características principales de uso

3.2.1. Cubertería, vajilla, cristalería, útiles de cocina y otros elementos

3.2.2. Superficies y equipos

3.2.3. Otras áreas

3.3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje

3.3.1. El almacenamiento en seco

3.3.2. Almacenamiento de alimentos en refrigeración:condiciones de los equipos (cámaras, armarios frigoríficos, etcétera)

3.3.3. Almacenamiento de alimentos en congelación: condiciones de los equipos (cámaras, armarios frigoríficos, etcétera)

3.3.4. Colocación de alimentos

3.3.5. La rotación de mercancías

3.4. Interpretación de las especificaciones

3.4.1. Productos de limpieza

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

3.5.1. La limpieza

3.6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución

4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de

alimentos y bebidas

4.1. Uniformes de cocina. Tipos

4.1.1. Requerimientos del calzado

4.2. Prendas de protección. Tipos, adecuación y normativa

4.2.1. Prendas de protección

4.3. Uniformes del personal del restaurante-bar

Anexo 1

Anexo 2

Anexo 3

Ejercicios de comprobación

Paraninfo Colombia Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
clientes@paraninfo.co www.paraninfo.mx