

Higiene en comedores escolares

Modalidad: curso e-Learning Duración: 30 horas

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

Garantizar las operaciones de limpieza y desinfección de comedores escolares, maquinaria, equipos y útiles empleados en los mismos en función del riesgo sanitario

CONTENIDOS

UD1 Aplicación de medidas de higiene en comedores escolares

- 1.1. Elaboración de un programa de limpieza y desinfección
- 1.2. Descripción y delimitación de las zonas del comedor escolar, según el grado de suciedad y riesgo.
- 1.3. Clasificación y delimitación de la maquinaria y útiles según grado de suciedad.
- 1.4. Descripción de los aparatos o materiales utilizados para la ejecución de las tareas de limpieza y desinfección.
- 1.5. Identificación de los tipos, fichas técnicas y dosis de los productos empleados.
- 1.6. Descripción en detalle de los métodos de limpieza y desinfección por zonas.
- 1.7. Procedimiento de verificación mediante análisis microbiológico de los puntos críticos de superficie.

UD2 Descripción del control de plagas

- 2.1. Medidas de prevención y de control a adoptar y dónde aplicar las medidas de prevención y de control y su registro.
- 2.2. Aplicación de métodos pasivos, dirigidos a impedir su penetración, colonización y desarrollo en los locales y almacenes.
- 2.3. Aplicación de métodos activos, encaminados a conseguir su destrucción desde el momento de su detección o del conocimiento de su existencia.

UD3 Aplicación del mantenimiento y limpieza diaria de equipamiento

- 3.1. Uso de la maquinaria.
- 3.2. Uso de los útiles e instalaciones.

UD4 Ejecución de la limpieza y eliminación de residuos

- 4.1. Prevención de las contaminaciones cruzadas con los alimentos y las contaminaciones ambientales que se puedan originar por el manejo de los residuos y agua residuales.

UD5 Aplicación de la trazabilidadUD6 Sostenibilidad en la gestión de desechos y residuos

- 6.1. Conocimiento de las normativas de aplicación en los residuos que se generan en un comedor.

6.2. Adaptación de la gestión a las circunstancias de cada localidad y centro.

UD7 Gestión de la higiene infantil

7.1. Implicación a la hora de desarrollar y reforzar la adquisición de hábitos y actitudes en el alumnado complementario de la labor del centro docente.

7.2. Gestión del aseo general.

7.3. Realización del lavado de manos.

7.4. Realización del cepillado de dientes.

7.5. Manipulación en el consumo de alimentos