HIGIENE EN COMEDORES ESCOLARES

Modalidad: Online

Duración: 28 horas

Objetivos:

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE EN COMEDORES ESCOLARES
Programa de limpieza y desinfección:
Descripción y delimitación de las zonas del comedor escolar, según el grado de suciedad y riesgo.
Clasificación y delimitación de la maquinaria y útiles según grado de suciedad.
Descripción de los aparatos o materiales utilizados para la ejecución de las tareas de limpieza y desinfección.
Los tipos, fichas técnicas y dosis de los productos empleados.
Descripción en detalle de los métodos de limpieza y desinfección por zonas.
Procedimiento de verificación mediante análisis microbiológico de los puntos críticos de superficie.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL DE PLAGAS
Prevención: Qué medidas de prevención y de control se han de adoptar y dónde aplicar las medidas de prevención y de control y su registro.
Métodos Pasivos, dirigidos a impedir su penetración, colonización y desarrollo en los locales y almacenes.
Métodos Activos, encaminados a conseguir su destrucción desde el momento de su detección o del conocimiento de su existencia.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DIARIA DE EQUIPAMIENTO
Maquinaria,
Útiles e instalaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LIMPIEZA Y ELIMINACIÓN DE DESECHOS Y RESIDUOS
Evitar las contaminaciones cruzadas con los alimentos y las contaminaciones ambientales que se puedan originar por el manejo de los residuos y agua residuales.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TRAZABILIDAD.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SOSTENIBILIDAD EN LA GESTIÓN DE DESECHOS Y RESIDUOS.

Conocer las normativas de aplicación en los residuos que se generan en un comedor.
Adaptar la gestión a las circunstancias de cada localidad y centro.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HIGIENE INFANTIL

Desarrollar y reforzar la adquisición de hábitos y actitudes en el alumnado complementario de la labor del centro docente.
Aseo general.
Lavado de manos
Cepillado de dientes
Manipulación en el consumo de alimentos