

INAD067PO HIGIENE EN COMEDORES ESCOLARES

Categoría

Industrias alimentarias



www.clitic.es

Objetivos

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

Características



Modalidad
E-learning



Duración
30H

MÁS CURSOS EN >

<https://catalogo.repositorioclitic.com/>



Índice de contenidos

1. HIGIENE EN COMEDORES ESCOLARES

1. Programa de limpieza y desinfección:

1.1. Descripción y delimitación de las zonas del comedor escolar, según el grado de suciedad y riesgo.

1.2. Clasificación y delimitación de la maquinaria y útiles según grado de suciedad.

1.3. Descripción de los aparatos o materiales utilizados para la ejecución de las tareas de limpieza y desinfección.

1.4. Los tipos, fichas técnicas y dosis de los productos empleados.

1.5. Descripción en detalle de los métodos de limpieza y desinfección por zonas.

1.6. Procedimiento de verificación mediante análisis microbiológico de los puntos críticos de superficie.

2. CONTROL DE PLAGAS

2.1. 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.

2.2. Métodos Pasivos, dirigidos a impedir su penetración, colonización y desarrollo en los locales y almacenes.

2.3. Métodos Activos, encaminados a conseguir su destrucción desde el momento de su detección o del conocimiento de su existencia.

3. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DIARIA DE EQUIPAMIENTO

3.1. Maquinaria,

3.2. Útiles e instalaciones.

4. LIMPIEZA Y ELIMINACIÓN DE DESECHOS Y RESIDUOS

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

Índice de contenidos

5. TRAZABILIDAD.

6. SOSTENIBILIDAD EN LA GESTIÓN DE DESECHOS Y RESIDUOS.

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

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

7. HIGIENE INFANTIL

7.1. Desarrollar y reforzar la adquisición de hábitos y actitudes en el alumnado complementario de la labor del centro docente.

7.2. Aseo general.

7.3. Lavado de manos

7.4. Cepillado de dientes

7.5. Manipulación en el consumo de alimentos