

UF0053: Aplicación De Normas Y Condiciones Higiénico-Sanitarias En Restauración

Horas

30

Acerca de este curso

Cod: PA209

1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

¿Qué aprenderás?

- Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.