

2.4 Objetivos generales relacionados.

- a. Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.
- b. Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.
- c. Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.
- d. Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.
- e. Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.
- f. Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con el autocontrol alimentario y el análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- g. Elaborar, implantar, controlar y verificar un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC.

2.5 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

Unidad Formativa: Seguridad Alimentaria.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p>Participa en el servicio así como prepara y presenta bebidas y comidas, ejecutando y aplicando sistemas de autocontrol, operaciones, técnicas y normas básicas de aprovisionamiento, conservación, manipulación, elaboración, preparación y conservación de alimentos y bebidas.</p>	<ul style="list-style-type: none">a. Se han identificado e interpretado las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento.b. Se han identificado todos los riesgos, peligros y factores desencadenantes de la aparición de enfermedades de origen alimentario.c. Se ha reconocido el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, identificado los autorizados y utilizado los adecuados en cada caso.d. Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de los consumidores de una manipulación, preparación y/o servicio inadecuados.e. Se han identificado los puntos de control crítico y sus límites así como las medidas preventivas necesarias para implantar un sistema de autocontrol.f. Se han realizado todas las operaciones de aprovisionamiento, conservación, elaboración y servicio, teniendo en cuenta las normas higiénico-sanitarias y el sistema de autocontrol implantado en el establecimiento, aplicando correctamente los métodos de limpieza y orden.

2.6 Análisis de los contenidos.

Conceptuales	Procedimentales	Actitudinales
<ul style="list-style-type: none"> - Necesidad de preservar la higiene de los alimentos a lo largo de la cadena de recepción, conservación, producción, elaboración, almacenamiento y servicio de los alimentos. - La higiene personal y la salud de los manipuladores de alimentos. Hábitos higiénicos e indumentaria. - Actividades de limpieza y desinfección. - Etiquetado de alimentos. Legislación. Símbolos utilizados. - Los peligros para la salud de los clientes. Descripción y caracterización. Puntos críticos. - El autocontrol de los peligros a través de la higiene. Principios básicos de prevención y buenas prácticas en la elaboración de platos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Procedimientos para el reconocimiento de etiquetados y simbologías en productos comercializados para la restauración. - Proceso de elaboración de comida. - Puntos críticos en las operaciones de manipulación, conservación, elaboración y servicio. - Procedimientos de limpieza, desinfección y lucha contra plagas. - Sistema de autocontrol basado en el APPCC. 	<ul style="list-style-type: none"> - Concienciación de la obligación de ofrecer a los clientes, una correcta atención basada en el conocimiento de la prestación del servicio y la prevención de los riesgos alimentarios. - Valoración de posibles perjuicios para la salud causados por una inadecuada manipulación, elaboración y servicio.