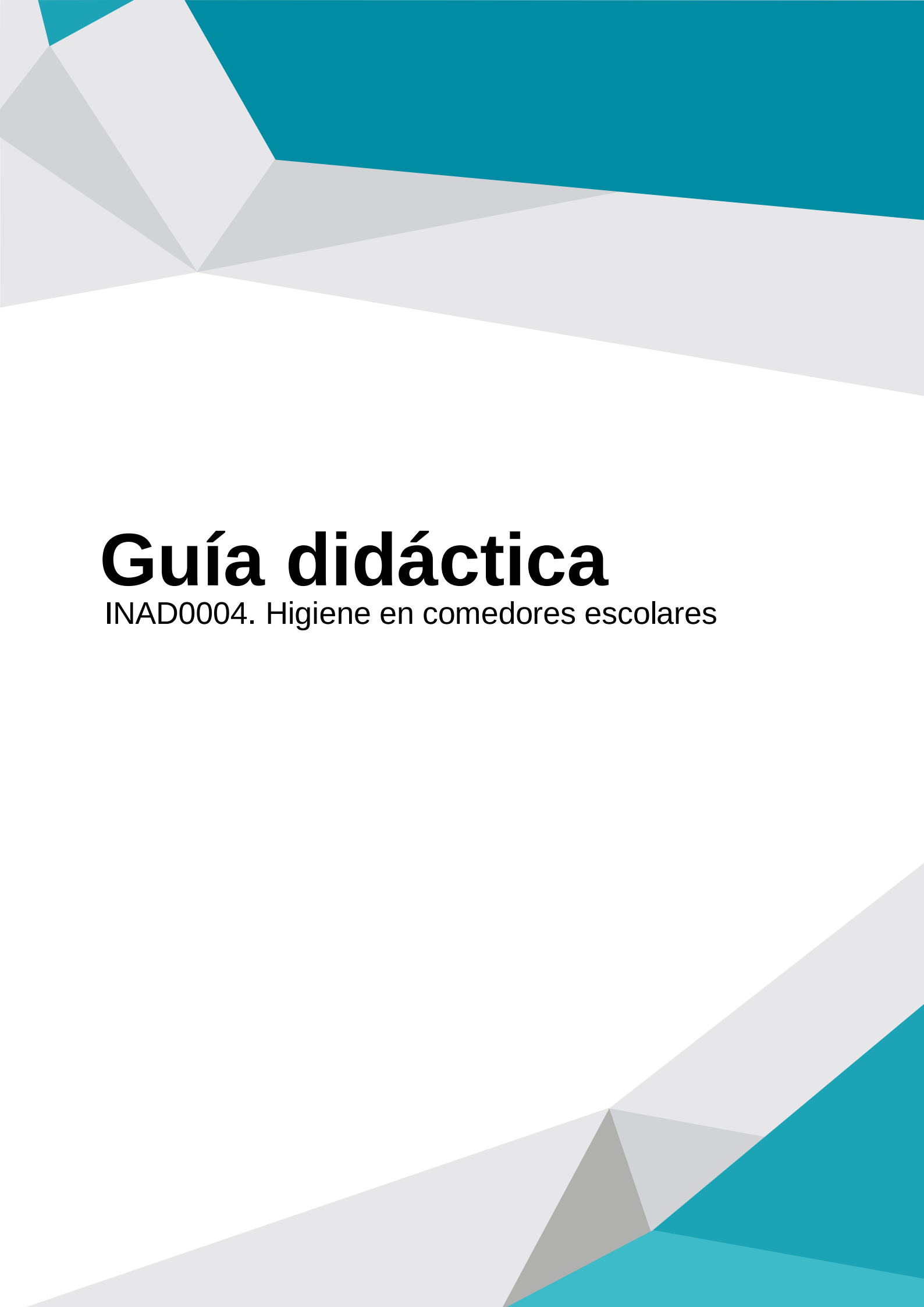




Guía didáctica

INAD0004. Higiene en comedores escolares

INTRODUCCIÓN

Con este programa formativo adquirirás el conocimiento necesario para gestionar la higiene de los comedores escolares. Esto te ayudará a reducir los riesgos para la salud y asegurar un espacio seguro para los estudiantes y el resto del personal.

Para ello, no perderemos de vista:

- El respeto por la normativa vigente.
- La necesidad de adaptarse a las necesidades de cada escuela.
- El deber de llevar a cabo una gestión sostenible.
- La responsabilidad que tiene el comedor, como espacio educativo, de promover la higiene y los hábitos saludables del estudiantado.

Con una mezcla de teoría y práctica, obtendrás las nociones y herramientas básicas para mantener todo impecable, mantener un entorno seguro y promover la salud

OBJETIVO GENERAL

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

CONTENIDO FORMATIVO

INAD0004	Higiene en comedores escolares	30 horas
UA1	Aplicación de medidas de higiene en comedores escolares - Elaboración de un 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. - Identificación de 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.	4,5
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	5
UA2	Descripción del control de plagas - Medidas de prevención y de control a adoptar y dónde aplicar las medidas de prevención y de control y su registro. - Aplicación de métodos pasivos, dirigidos a impedir su penetración, colonización y desarrollo en los locales y almacenes. - Aplicación de métodos activos, encaminados a conseguir su destrucción desde el momento de su detección o del conocimiento de su existencia.	3,5
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	4
UA3	Aplicación del mantenimiento y limpieza diaria d equipamiento - Uso de maquinaria. - Uso de los útiles e instalaciones.	3
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	3,5
UA4	Ejecución de la limpieza y eliminación de residuos 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.	2,5

INAD0004	Higiene en comedores escolares	30 horas
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	3
UA5	Aplicación de la trazabilidad	2,5
	• Aplicación de la trazabilidad.	
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	3
UA6	Sostenibilidad en la gestión de desechos y residuos	3,5
	• Conocimiento de las normativas de aplicación en los residuos que se generan en un comedor. • Adaptación de la gestión a las circunstancias de cada localidad y centro.	
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	4
UA7	Gestión de la higiene infantil	4
	• Implicación a la hora de desarrollar y reforzar la adquisición de hábitos y actitudes en el alumnado complementario de la labor del centro docente. • Gestión del aseo general. • Realización del lavado de manos. • Realización del cepillado de dientes. • Manipulación en el consumo de alimentos	
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	4,5
	Test de evaluación final	1
	Actividad final 1	1
	Actividad final 2	1