

UF0053

APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

Isabel María Celada Doval

IDEASPROPIAS
editorial

IDEASPROPIAS
editorial

▶ Compra este libro



MUESTRA GRATUITA

Aplicación de normas y condiciones
higiénico-sanitarias en restauración

IDEASPROPIAS
editorial

MUESTRA GRATUITA

Autora

Isabel María Celada Doval [Vigo (Pontevedra), 1974] es licenciada en Biología por la Universidad de Santiago de Compostela y tiene un máster en Prevención de Riesgos Laborales con la especialidad de Seguridad en el Trabajo. Cuenta con formación complementaria en campos como implantación y auditoría de sistemas de seguridad OSHAS 18001:2007, Sistemas de Gestión Ambiental, APPCC y seguridad alimentaria, microbiología de los alimentos, biotecnología y organismos transgénicos.

Además, Isabel tiene experiencia docente impartiendo acciones formativas de seguridad alimentaria.

*Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias
en restauración*

1.ª edición
Ideaspropias Editorial, Vigo, 2025
ISBN: 978-84-9839-690-4
Formato: 17 cm x 24 cm
Páginas: 150

APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN.

No está permitida la reproducción total o parcial de este libro, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del Copyright.

DERECHOS RESERVADOS 2025, respecto a la primera edición en español, por

© Ideaspropias Editorial.

ISBN: 978-84-9839-690-4

Depósito legal: VG 26-2025

Autora: Isabel María Celada Doval

Impreso en España - Printed in Spain

Ideaspropias Editorial ha incorporado en la elaboración de este material didáctico citas y referencias de obras divulgadas y ha cumplido todos los requisitos establecidos por la Ley de Propiedad Intelectual. Por los posibles errores y omisiones, se excusa previamente y está dispuesta a introducir las correcciones pertinentes en próximas ediciones y reimpressiones.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	9
1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	13
1.1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas	14
1.2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad	19
CONCLUSIONES	23
AUTOEVALUACIÓN	25
SOLUCIONES	27
2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos	29
2.1. Concepto de alimento	30
2.2. Requisitos de los manipuladores de alimentos	32
2.3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos	35
2.4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria	37
2.5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos	39
2.6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos	40
2.7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes	50
2.8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas	51
2.9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano	53
2.10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones	55
2.11. Manejo de residuos y desperdicios	59

2.12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos	63
2.13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos	64
2.14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización	67
2.15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos	69
2.16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria	71
2.17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones	75
2.18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)	76
2.19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)	81
CONCLUSIONES	83
AUTOEVALUACIÓN	85
SOLUCIONES	87
3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	89
3.1. Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificación	90
3.2. Características principales de uso	93
3.3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje	98
3.4. Interpretación de las especificaciones	101
3.5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos	106
3.6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución	113
CONCLUSIONES	115
AUTOEVALUACIÓN	117
SOLUCIONES	119
4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	121
4.1. Uniformes de cocina: tipos	122
4.2. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa	123
4.3. Uniformes del personal de restaurante	126
CONCLUSIONES	129
AUTOEVALUACIÓN	131
SOLUCIONES	133

PREGUNTAS FRECUENTES	135
GLOSARIO	137
EXAMEN	141
BIBLIOGRAFÍA	145
CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS	149

MUESTRA GRATUITA

MUESTRA GRATUITA

INTRODUCCIÓN

El cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas es esencial para garantizar la seguridad alimentaria, proteger la salud de los consumidores y mantener un entorno sostenible. Este manual tiene como objetivo proporcionar a los profesionales del sector las herramientas y conocimientos necesarios para identificar y aplicar estas normas en su día a día, minimizando riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

El contenido de este manual de formación se estructura en torno a un conjunto de competencias clave que se centran en analizar y aplicar medidas preventivas y correctivas en el ámbito de la higiene alimentaria, la manipulación de alimentos, la limpieza y desinfección de las instalaciones, y el uso de uniformes y equipamiento de seguridad.

De este modo, a lo largo de las cuatro unidades didácticas de este libro, profundizarás en aspectos como la identificación de las normas y condiciones específicas de seguridad, las buenas prácticas en la manipulación de alimentos, el uso adecuado de productos de limpieza, atendiendo a su clasificación y etiquetado. Además, abordarás temas fundamentales, los riesgos y las toxiinfecciones alimentarias más comunes y la utilización de uniformes y equipamiento personal de seguridad en los establecimientos de restauración.

El objetivo de este manual es capacitar al alumnado para realizar la limpieza y puesta a punto de instalaciones, equipos y útiles de trabajo propios del restaurante, respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.



Este manual se ajusta a la UF0053 Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (30 horas), transversal a los certificados profesionales HOTR0108 Operaciones básicas de cocina, HOTR0109 Operaciones básicas de pastelería, HOTR0208 Operaciones básicas de restaurante y bar y HOTR0308 Operaciones básicas de catering.

MUESTRA GRATUITA

ICONOS

En las unidades didácticas de este manual se incluyen recuadros destacados que refuerzan la explicación teórica y te ayudarán a fijar conocimientos y asimilar conceptos. Con estos recursos categorizados, completarás tu proceso de aprendizaje. De este modo, has de prestar atención a los siguientes resaltes:

	Ejemplo
	Importante
	Actividad
	Consulta
	Sabías que
	Recuerda

MUESTRA GRATUITA

Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración

1 Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

Objetivos

- Identificar las condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Identificar las normas específicas de seguridad y especificar su ámbito de aplicación.

Contenidos

1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
 - 1.1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas
 - 1.2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

1.1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

Los establecimientos que ofrecen alimentos y bebidas a su clientela deben cumplir con las condiciones de seguridad específicas para evitar accidentes y riesgos de contaminación tanto en las **unidades de producción** donde se preparan, cocinan y almacenan los distintos productos, como en las **unidades de servicio** donde se atiende y se sirve a la clientela.

En el Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo, se indican las condiciones generales y específicas de seguridad que deben ser aplicadas en los lugares de trabajo.

En España, las condiciones específicas de seguridad de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas se rigen, principalmente, por la normativa estatal. Sin embargo, algunas comunidades autónomas cuentan con sus propias regulaciones que pueden incluir requisitos adicionales. Es fundamental que los profesionales del sector consulten tanto la normativa estatal como la legislación autonómica correspondiente para asegurar el cumplimiento de todas las obligaciones en materia de seguridad.

En ese real decreto, se indica que los **locales** de restauración deben cumplir con condiciones específicas de seguridad que garanticen la protección tanto de las personas trabajadoras como de la clientela.

Así, además de mantener el orden y la limpieza, los locales deberán tener unas dimensiones que permitan trabajar de manera segura, esto es, 2 m² de superficie libre por persona trabajadora. Normalmente, las cocinas de pequeños restaurantes y cafeterías son estrechas y suelen tener la zona de cocción

enfrentada a la de preparación para facilitar el trabajo. En este caso, el ancho mínimo de separación entre las dos zonas deberá ser de 80 cm. En las cocinas de locales más grandes, lo ideal será tener una distancia de paso de al menos 120 cm que permita trabajar, al menos, a dos personas de forma segura y cómoda.

Entre las condiciones específicas de seguridad de los locales, es fundamental prestar atención a los siguientes elementos estructurales:

- **Suelos:** tienen que ser fijos, estables y antideslizantes. Deben mantenerse limpios y secos para evitar resbalones o caídas, que son unas de las causas más habituales de accidentes en los locales de restauración.
- **Paredes y techos:** deben ser funcionales e higiénicos, con materiales robustos que resistan el desgaste y la humedad. Deben permitir una limpieza fácil y eficaz. Los techos deberán tener una altura de 3 m, pudiéndose reducir a 2,5 m en algunos locales.
- **Ventanas:** tienen que permitir su limpieza sin riesgo para las personas trabajadoras o, en su defecto, estar equipadas con dispositivos necesarios para tal fin. Han de poder abrirse, cerrarse y ajustarse de manera segura y, cuando estén abiertas, no deben suponer ningún riesgo para el personal.
- **Puertas:** pueden ser de varios tipos, pero todas ellas tienen que estar señalizadas correctamente, para facilitar la evacuación en caso de emergencia, evitar accidentes o controlar el acceso a zonas restringidas.

En cuanto al tipo de puertas, algunas de las más habituales son las transparentes, que deberán llevar una señalización a la altura de la vista, y las de vaivén, que serán completamente transparentes o contarán, al menos, con una sección que lo sea y que permita ver la zona a la que se accede.

Las condiciones específicas de seguridad en las **instalaciones** varían según su tipo. En los establecimientos de restauración, las más habituales son:

- **Instalaciones eléctricas:** en los establecimientos de restauración, las instalaciones eléctricas se utilizan como fuente de energía para la iluminación de todo el local, la iluminación de seguridad en caso de emergencia, los equipos y maquinaria, como, por ejemplo, cámaras frigoríficas, electrodomésticos, etc.

Estas instalaciones deben permanecer en perfecto estado, mediante el mantenimiento necesario para evitar accidentes como incendios o explosiones. Es importante evitar su uso en zonas húmedas o con las manos mojadas y así como no utilizar las que estén deterioradas.

En el anexo IV del Real Decreto 486/1997, se especifica que siempre que sea posible, el lugar de trabajo debe tener iluminación natural que se complementará con artificial cuando la primera no garantice condiciones de visibilidad adecuadas. La iluminación en las zonas de trabajo deberá estar protegida para evitar contaminar los alimentos en caso de rotura, pudiendo estar integrada en el techo, lo que disminuye la acumulación de suciedad y facilita su limpieza.

- **Instalaciones de suministro de agua:** el local debe poseer tomas de agua necesarias para el desarrollo de la actividad y esta debe ser potable y disponerse en cantidad suficiente tanto caliente como fría. Se debe evitar cualquier circunstancia que pueda contaminar el agua. Las aguas residuales empleadas para la preparación de los alimentos o la limpieza del local se desecharán por rejillas y sumideros presentes en este.
- **Instalaciones de gas:** deben permanecer en perfecto estado para evitar explosiones e incendios y cumplir con el Real Decreto 919/2006, de 28 de julio, por el que se aprueba el Reglamento técnico de distribución y utilización de combustibles gaseosos y sus instrucciones técnicas complementarias ICG 01 a 11. En caso de que se detecte una fuga de gas, no se tienen que encender los fogones, interruptores, mecheros ni ningún aparato eléctrico para evitar una explosión. Se debe desalojar el local, cerrar la llave de paso del gas y llamar al servicio técnico para que solucione el problema.
- **Instalaciones contra incendios:** al igual que en las instalaciones anteriores, es necesario cumplir con las condiciones específicas de seguridad en lo que respecta a la prevención de incendios, reguladas en el Real Decreto 513/2017. Es obligatorio instalar sistemas de detección de incendios, con detectores de humos, extintores señalizados y de fácil acceso en el local, así como disponer de alarmas de incendios.
- **Instalaciones de extracción de humos y ventilación:** el sistema de extracción es un conducto que dispone de filtros retenedores de grasa y está diseñado para enviar al exterior los humos producidos en el local. Según el anexo III, 3. d., del Real Decreto 486/1997, «el sistema de ventilación emplea-

do y, en particular, la distribución de las entradas de aire limpio y salidas de aire viciado, deberán asegurar una efectiva renovación del aire del local de trabajo».

En cuanto a las condiciones específicas de seguridad del **mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material** se tendrá en cuenta lo siguiente:

- **Mobiliario:** en un local de restauración se incluyen todos los muebles necesarios para el servicio tanto en el comedor como en la cocina. Para evitar riesgos, este mobiliario deberá colocarse de tal modo que permita una cómoda circulación del personal, facilite su limpieza y cumpla unas condiciones mínimas de seguridad.

Las mesas, las barras, las sillas y los taburetes deberán tener bordes redondeados y ser confortables. Los carros de servicio tendrán frenos de seguridad y los fregaderos y lavabos, accionamiento automático o, al menos, no manual. Estos últimos también dispondrán de suministro de agua caliente y fría, dosificadores de detergente o jabón antiséptico, cepillos de uñas y papel de un solo uso para el secado de manos.

Las estanterías no se deben sobrecargar ni se debe acumular nada debajo de ellas. Hay que evitar que la mercancía almacenada sobresalga de las baldas y, en la medida de lo posible, se debe colocar la mercancía más pesada abajo y la de uso más frecuente a una altura fácilmente accesible. Para acceder a las partes más altas del mobiliario, es necesario el uso de escaleras o escalerillas y evitar encaramarse al mobiliario o subirse a cajas, taburetes o cualquier otro elemento inestable.

Es importante realizar un correcto manejo de los residuos para evitar la proliferación de microorganismos y la presencia de plagas, retirándolos tan pronto como sea posible. Igualmente, los contenedores de residuos deberán vaciarse a menudo, ser de cierre hermético, con accionamiento no manual y estar alejados de la cocina, a poder ser, en una habitación aparte. Estos deben ser de fácil limpieza, que se debe hacer con frecuencia.

- **Equipos:** se refiere al conjunto de fogones eléctricos o de gas, mesas calientes, calentaplatos, expositores, etc. Estos deberán estar en perfecto estado de conservación y poseer el marcado CE que garantiza la conformidad del producto con todos los requisitos de seguridad, sanidad y protección del medioambiente exigidos por la Unión Europea (UE).



Marcado CE

- **Maquinaria:** hace referencia a hornos, cortadoras, picadoras, amasadoras, tostadoras, freidoras, etc. Tendrán que estar en perfecto estado y tener el marcado CE.

Para evitar riesgos innecesarios es importante seguir las instrucciones de uso del fabricante y utilizar medidas de protección adecuadas, como, por ejemplo, pantallas en cortadoras o picadoras. Los hornos tienen que poseer cierres seguros que eviten su apertura accidental y cristales de seguridad y, si son de gas, deberán incluir válvulas de seguridad para evitar escapes y estar apagados si no van a ser utilizados.

- **Pequeño material:** son las ollas, sartenes, cuchillos, etc. Deben estar en perfecto estado de conservación para evitar accidentes. El pequeño material de cocina produce gran parte de las lesiones que ocurren en hostelería, debido principalmente a su manipulación indebida. Por tanto, es necesario que los cuchillos tengan mangos antideslizantes, estén afilados, se usen sobre tablas de corte y se guarden en fundas o lugares específicos para ellos. En caso de que sea necesario, se utilizarán guantes de malla, por ejemplo, para ciertos cortes de carnes y pescados. Los mangos de ollas, cazos y sartenes no deben sobresalir de la zona de fogones para evitar accidentes.



Los equipos, la maquinaria y el pequeño material que estén en contacto con alimentos deben estar fabricados con un material inocuo, liso e impermeable. En las cocinas profesionales, el material más utilizado y recomendado es el acero inoxidable porque es fácil de limpiar, de desinfectar y es muy resistente tanto a la corrosión como al desgaste.

1.2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

Para reducir al mínimo o evitar los accidentes de trabajo como cortes, quemaduras, caídas o lesiones, entre otros, es necesario identificar y aplicar las normas de seguridad.

Entre las **normas específicas de seguridad de aplicación europea** más destacadas se encuentran:

- **Directiva Marco 89/391/CEE relativa a la aplicación de medidas para promover la mejora de la seguridad y salud de los trabajadores en el trabajo:** se transpone a la legislación española a través de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de riesgos laborales. Esta directiva se ha ido modificando a lo largo de los años con otras más actuales, aunque sigue siendo la que se toma como referencia con respecto a las normas de seguridad.
- **Directiva 2009/104/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de septiembre de 2009, relativa a las disposiciones mínimas de seguridad y de salud para la utilización por los trabajadores en el trabajo de los equipos de trabajo (segunda Directiva específica con arreglo al artículo 16, apartado 1, de la Directiva 89/391/CEE):** define los equipos de trabajo como «cualquier máquina, aparato, instrumento o instalación utilizados en el trabajo». Su objetivo es garantizar que los equipos de trabajo sean seguros y no presenten riesgos para la salud del personal. Así pues, según esta Directiva, los equipos deben ser diseñados, mantenidos e inspeccionados para evitar riesgos, el personal debe recibir formación adecuada sobre su uso, la empresa debe realizar evaluaciones de riesgos, aplicar medidas preventivas y garantizar que sean apropiados, estén en buen estado y sean utilizados correctamente.

Las **normas específicas de seguridad de aplicación estatal** son:

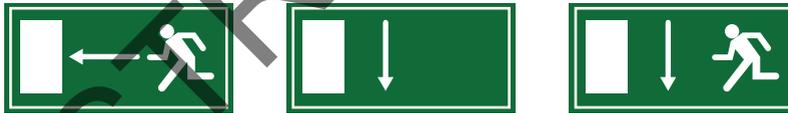
- **Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de riesgos laborales:** esta ley se aplica en todos los ámbitos laborales. La empresa es responsable de identificar y analizar las posibles situaciones de emergencia y actuar en consecuencia, según lo que se interpreta su artículo 20, que establece que: la empresa tiene la obligación de velar por la seguridad en el entorno laboral tanto en materia de primeros auxilios, como lucha contra incendios o evacuación de las personas trabajadoras y, también, es responsable de que se apliquen todas las medidas de seguridad necesarias.



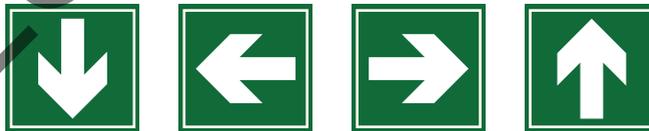
En España, las competencias en materia de prevención de riesgos laborales (PRL) están transferidas a las comunidades autónomas. Esto significa que cada comunidad puede desarrollar y aplicar su propia normativa y programas en el ámbito de la PRL y adaptar la legislación nacional a su contexto específico. La mayoría de las comunidades autónomas realizan planes estratégicos, estrategias o acuerdos de actuación para la PRL o de seguridad y salud laboral.

- **Real Decreto 485/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo:** una parte importante de la seguridad en el trabajo recae en la señalización, puesto que hacer visibles los peligros ayuda a prevenir en gran medida los accidentes. En este sentido, el Real Decreto 485/1997 incluye en su anexo III los tipos de señales que se pueden colocar en forma de panel en los lugares de trabajo. Algunas de las señales que figuran en este anexo son:

Señales de salvamento o socorro



Vía/salida de socorro



Dirección que debe seguirse (señal indicativa adicional a las siguientes)

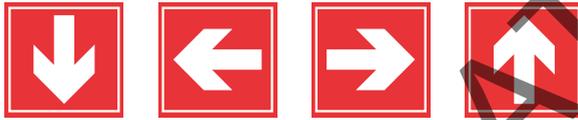


Primeros auxilios

Señales de equipos de lucha
contraincendios



Extintor



Dirección que debe seguirse

Señales de prohibición



Prohibido fumar



Entrada prohibida a personas

Señales de advertencia



Riesgo eléctrico



Peligro en general



Materias inflamables



Materias explosivas



Materias tóxicas



Materias corrosivas

- **Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo:** se afirma que los lugares de trabajo deben estar provistos de material y locales de primeros auxilios en caso de accidente. Ese material debe revisarse periódicamente para reponerse en caso de uso o que caduque.

Aunque no son normas específicas de seguridad, es importante destacar las **NTP** (Notas Técnicas de Prevención), unos documentos de consulta elaborados por el **INSST** (Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo), un organismo adscrito al Ministerio de Trabajo y Economía Social especializado en analizar y mejorar las condiciones de trabajo en colaboración con las comunidades autónomas. Estas NTP ofrecen directrices técnicas en el ámbito de la prevención de riesgos laborales en distintos sectores. Existen varias NTP que, aunque no son vinculantes ni de obligada aplicación, pueden ayudar a la empresa a redactar su plan de emergencia y cumplir con las disposiciones normativas al respecto.

La NTP 361: Planes de emergencia en lugares de pública concurrencia define un plan de emergencia, que fija los pasos que se deben seguir en caso de que se produzca una situación de emergencia. Es necesario que las personas trabajadoras conozcan el plan para saber cómo actuar en caso de emergencia o accidente. La NTP 361 sugiere la inclusión de cuatro documentos a la hora de elaborar un plan de autoprotección dentro del cual se incluiría un plan de emergencia:

- ◆ Evaluación del riesgo.
- Medios de protección.
- Plan de emergencia.
- Implantación.

CONCLUSIONES

En esta unidad didáctica has aprendido que:

- Los establecimientos de restauración deben cumplir con la normativa europea, estatal, de las comunidades autónomas y municipal relacionada con las condiciones de seguridad para evitar accidentes o la contaminación de los alimentos.
- La prevención de riesgos laborales debe tener especial consideración y estar presente en el día a día del entorno laboral para que los trabajadores realicen su trabajo de forma segura.
- Los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material deben cumplir con la ley de prevención de riesgos laborales para evitar o minimizar el riesgo de accidentes en el entorno laboral.
- Los planes de emergencia son importantes para reducir al mínimo las posibles consecuencias humanas o económicas que pudieran derivarse de la situación de emergencia.

MUESTRA GRATUITA

AUTOEVALUACIÓN

1. Según la Ley 31/1995, ¿quién es responsable de identificar y analizar las posibles situaciones de emergencia y actuar en consecuencia?

- a. Las autoridades competentes.
- b. La persona trabajadora.
- c. La empresa.
- d. Las autoridades locales.

2. Con respecto a las instalaciones contra incendios, ¿qué es obligatorio instalar?

3. ¿Qué garantiza el marcado CE en un equipo o maquinaria?

4. Las NTP son normas específicas de seguridad de aplicación estatal.

- a. Verdadero.
- b. Falso.

MUESTRA GRATUITA

SOLUCIONES

1. c. La empresa es responsable de identificar y analizar las posibles situaciones de emergencia y actuar en consecuencia, según lo que se interpreta del artículo 20 de la Ley 31/1995.
2. Es obligatorio instalar sistemas de detección de incendios, con detectores de humos, extintores señalizados y de fácil acceso en el local, así como disponer de alarmas de incendios.
3. El marcado CE que garantiza la conformidad del producto con todos los requisitos de seguridad, sanidad y protección del medio ambiente exigidos por la UE.
4. b. Las NTP no son normas específicas de seguridad, sino que son unos documentos de consulta elaborados por el INSST.

MUESTRA GRATUITA

2 Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

Objetivos

- Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.
- Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.

Contenidos

2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos
 - 2.1. Concepto de alimento
 - 2.2. Requisitos de los manipuladores de alimentos
 - 2.3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
 - 2.4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
 - 2.5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos
 - 2.6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
 - 2.7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes
 - 2.8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
 - 2.9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
 - 2.10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones
 - 2.11. Manejo de residuos y desperdicios
 - 2.12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
 - 2.13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
 - 2.14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización
 - 2.15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
 - 2.16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
 - 2.17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones
 - 2.18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
 - 2.19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)

2.1. Concepto de alimento

Un **alimento** es cualquier sustancia o conjunto de sustancias que aporta nutrientes y estos, a su vez, aportan la materia y energía necesarias para que el organismo realice sus funciones vitales.

Los nutrientes son los compuestos químicos que forman parte de los alimentos y que son necesarios para que el cuerpo rinda de manera adecuada. Pueden dividirse en:

- **Macronutrientes:** son proteínas, hidratos de carbono y grasas que proporcionan energía al cuerpo, permiten que este funcione de manera adecuada y son necesarios en grandes cantidades.
- **Micronutrientes:** son las vitaminas y los minerales que son esenciales, puesto que forman parte de las funciones biológicas del organismo y ayudan a los macronutrientes. Por ejemplo, vitaminas como la B₁ o B₁₂ son esenciales para el metabolismo de los hidratos de carbono ya que ayudan a convertirlos en energía utilizable.

Es interesante la clasificación de los alimentos en grupos y funciones de la denominada «**rueda de los alimentos**».

Según los grupos, los alimentos se clasifican en:

UF0053
APLICACIÓN DE NORMAS
Y CONDICIONES
HIGIENICO-SANITARIAS
EN RESTAURACIÓN

El cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias es fundamental en cualquier establecimiento de restauración. Garantizar la seguridad alimentaria protege la salud de las personas consumidoras y contribuye a la sostenibilidad del entorno. Este manual proporciona los conocimientos clave para aplicar correctamente las medidas de higiene, manipulación de alimentos y limpieza de instalaciones, y minimizar los riesgos de contaminación y las toxiinfecciones alimentarias.

A lo largo de sus cuatro unidades didácticas, aprenderás a identificar normativas higiénico-sanitarias, aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos y utilizar de manera adecuada productos de limpieza, uniformes y equipos de protección.

Los contenidos de este manual didáctico, publicado por Ideaspropias Editorial, se ajustan a la UF0053, unidad formativa transversal a varios certificados profesionales de la familia de Hostelería y Turismo.

Isabel María Celada Doval

Licenciada en Biología por la Universidad de Santiago de Compostela y máster en Prevención de Riesgos Laborales con la especialidad de Seguridad en el Trabajo. Cuenta con formación complementaria en APPCC. Además, tiene experiencia docente impartiendo acciones formativas de seguridad alimentaria.

www.ideaspropiaseditorial.com

ISBN 978-84-9839-690-4



9 788498 396904