



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## INAD067PO HIGIENE EN COMEDORES ESCOLARES

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE EN COMEDORES ESCOLARES

1. Programa de limpieza y desinfección
2. Descripción y delimitación de las zonas del comedor escolar, según el grado de suciedad y riesgo
3. Clasificación y delimitación de la maquinaria y útiles según grado de suciedad
4. Descripción de los aparatos o materiales utilizados para la ejecución de las tareas de limpieza y desinfección
5. Los tipos, fichas técnicas y dosis de los productos empleados
6. Descripción en detalle de los métodos de limpieza y desinfección por zonas
7. Procedimiento de verificación mediante análisis microbiológico de los puntos críticos de superficie

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL DE PLAGAS

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. Métodos Pasivos, dirigidos a impedir su penetración, colonización y desarrollo en los locales y almacenes
3. Métodos Activos, encaminados a conseguir su destrucción desde el momento de su detección o del conocimiento de su existencia

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DIARIA DE EQUIPAMIENTO

1. Maquinaria,
2. Útiles e instalaciones

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. LIMPIEZA Y ELIMINACIÓN DE DESECHOS Y RESIDUOS

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

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. TRAZABILIDAD

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. SOSTENIBILIDAD EN LA GESTIÓN DE DESECHOS Y RESIDUOS

1. Conocer las normativas de aplicación en los residuos que se generan en un comedor
2. Adaptar la gestión a las circunstancias de cada localidad y centro

### UNIDAD DIDÁCTICA 7. HIGIENE INFANTIL

1. Desarrollar y reforzar la adquisición de hábitos y actitudes en el alumnado complementario de la labor del centro docente
2. Aseo general
3. Lavado de manos
4. Cepillado de dientes
5. Manipulación en el consumo de alimentos



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)