

INAD067PO Higiene en comedores escolares



Editorial: Paraninfo

Autor: MERCEDES FERNÁNDEZ
CORREAS, SARA JIMÉNEZ JIMÉNEZ,
SILVIA LÓPEZ GARCÍA

Clasificación: Especialidades formativas >
Industrias Alimentarias

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 94

ISBN 13: 9788428367653

ISBN 10: 8428367655

Precio sin IVA: 290,00 MXN

Precio con IVA: 290,00 MXN

Fecha publicacion: 20/03/2025

Sinopsis

Este manual es un recurso indispensable para garantizar la seguridad y la salud en los comedores escolares, favoreciendo tanto el bienestar infantil como el cumplimiento de la normativa vigente.

El contenido responde al previsto en la especialidad formativa identificada con el código **INAD067PO** *Higiene en comedores escolares*.

Diseñado para establecer estándares claros y efectivos en la higiene de comedores escolares, promueve ambientes seguros para los menores. Se estructura en torno a aspectos clave tales como la limpieza, el control de plagas, la gestión de residuos y la promoción de hábitos saludables en el alumnado.

Se analiza la ejecución de un programa detallado de limpieza y desinfección, estrategias de control de plagas, mantenimiento diario de equipos y herramientas, la gestión y eliminación de desechos promoviendo sostenibilidad y responsabilidad ambiental. Asimismo, se incorpora un apartado específico sobre higiene infantil para promover y consolidar hábitos como el lavado de manos, el cepillado de dientes y la correcta manipulación de alimentos, en colaboración con la labor educativa del centro.

Para facilitar y afianzar los aprendizajes, se incluyen actividades prácticas, tablas, imágenes, resúmenes y test de evaluación, cuyo solucionario está disponible en www.paraninfo.es

El equipo autoral cuenta con una amplia trayectoria laboral y académica como docentes especializadas en Formación para el Empleo.

Índice

1. Programa de limpieza y desinfección

- 1.1. Descripción y delimitación de las zonas del comedor escolar, según el grado de suciedad y riesgo
- 1.2. Clasificación y delimitación de la maquinaria y útiles según grado de suciedad
- 1.3. Descripción de los aparatos o materiales utilizados para la ejecución de las tareas de limpieza y desinfección
- 1.4. Los tipos, fichas técnicas y dosis de los productos empleados
- 1.5. Descripción en detalle de los métodos de limpieza y desinfección por zonas
- 1.6. Procedimiento de verificación mediante análisis microbiológico de los puntos críticos de superficie
- 1.7. Anexos

Resumen del tema

Evaluación

2. Control de plagas

- 2.1. 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
- 2.2. Métodos pasivos
- 2.3. Métodos activos
- 2.4. Anexos

Resumen del tema

Evaluación

3. Mantenimiento y limpieza diaria de equipamiento

- 3.1. Maquinaria
- 3.2. Útiles e instalaciones
- 3.3. Anexos

Resumen del tema

Evaluación

4. Limpieza y eliminación de desechos y residuos

- 4.1. Evitar las contaminaciones cruzadas con los alimentos y las contaminaciones ambientales que se puedan originar por el manejo de los residuos y agua residuales
- 4.2. Anexos

Resumen del tema

Evaluación

5. Trazabilidad

- 5.1. Anexos

Resumen del tema

Evaluación

6. Sostenibilidad en la gestión de desechos y residuos

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

Resumen del tema

Evaluación

7. Higiene infantil

- 7.1. Desarrollar y reforzar la adquisición de hábitos y actitudes en el alumnado complementario de la labor del

centro docente

7.2. Aseo general

7.3. Lavado de manos

7.4. Cepillado de dientes

7.5. Manipulación en el consumo de alimentos

7.6. Anexos

Resumen del tema

Evaluación

Glosario

Bibliografía

Mundiprensa México S.A. de C.V.

Tel. 525524992649 Fax (+34) 91 445 62 18

ventas@paraninfo.mx www.mundiprensa.mx