



[PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS]

APPCC

Información relativa al centro. Plan de infraestructuras y mantenimiento. Plan de proveedores y suministros. Plan de trazabilidad. Plan de agua. Plan de limpieza y desinfección. Plan de formación. Plan de control de plagas. Plan de gestión de residuos. Libro de gestión y registro de APPCC. Anexos.

APLICACIÓN Y GESTIÓN DEL SISTEMA APPCC

**IES “DIEGO DE PRAVES”
VALLADOLID**

ÚLTIMA REVISIÓN: 7 DE NOVIEMBRE DE 2023

Contenido

INFORMACIÓN RELATIVA AL CENTRO.....	3
1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD.....	5
2. OBJETIVO Y COMPROMISO DEL CENTRO.....	6
3. ALCANCE Y USO.....	7
4. EQUIPO APPCC.....	8
5. ELABORACIÓN, REGISTRO Y CUSTODIA DE LA DOCUMENTACIÓN.....	9
PLAN DE INFRAESTRUCTURAS Y MANTENIMIENTO.....	11
1. DISTRIBUCIÓN DE INFRAESTRUCTURAS Y EQUIPOS.....	11
2. GESTIÓN DE MANTENIMIENTO.....	12
3. INSPECCIÓN Y CONTROL DE MANTENIMIENTO.....	14
4. DESCRIPCIÓN DE INFRAESTRUCTURAS Y EQUIPOS.....	15
5. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS.....	31
PLAN DE PROVEEDORES Y SUMINISTROS.....	47
1. REGISTRO Y CONTROL DE PROVEEDORES.....	47
2. RELACIÓN DE PROVEEDORES.....	48
3. RELACIÓN DE BAJAS.....	52
4. DIAGRAMA DE FLUJO DE RECEPCIÓN EN COCINA.....	53
5. DIAGRAMA DE FLUJO DE RECEPCIÓN EN SALA Y CAFETERÍA.....	54
PLAN DE TRAZABILIDAD.....	55
1. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN COCINA.....	56
2. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE GÉNEROS DE SALA Y CAFETERÍA.....	59
PLAN DE CONTROL DE AGUA.....	61
3. GESTIÓN DEL CONTROL DE AGUA.....	61
4. PROGRAMA DE VIGILANCIA.....	61
5. DISTRIBUCIÓN DE LOS PUNTOS DE AGUA.....	61
PLAN DE CONTROL DE PLAGAS.....	62
1. PROGRAMA DE VIGILANCIA Y PREVENCIÓN (LUCHA PASIVA).....	62
2. PROGRAMA DE TRATAMIENTO DE CONTROL.....	63
PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	64
1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	65
PLAN DE FORMACIÓN.....	69

IES DIEGO DE PRAVES	PLAN DE APPCC
---------------------	---------------

PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS.....70

1. PROGRAMA DE GESTIÓN DE RESIDUOS.....70

LIBRO DE REGISTRO Y CONTROL DE APPCC.....72

ANEXOS.....72

ANEXO 1. FICHAS DE CONTROL DE OPERACIONES DE ALUMNOS.....73

ANEXO 2. PLANO DE SITUACIÓN DE INFRAESTRUCTURAS.....100

ANEXO 3. CONTROL DE MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS Y EQUIPOS.....105

ANEXO 4. HOJA DE COMPRAS DE MATERIAS PRIMAS.....110

ANEXO 5. HOJAS DE COMPRAS DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA.....111

ANEXO 6. PLANO DE SITUACIÓN DE LOS PUNTOS DE AGUA.....112

ANEXO 7. FICHA DE CONTROL DE PLAGAS.....112

ANEXO 8. FICHA DE CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....113

ANEXO 9. FICHA DE CONTROL DE GESTIÓN DE RESIDUOS Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....117

ANEXO 10. FICHA DE CONTROL COMPLEMENTARIO DE TEMPERATURA DE CÁMARAS..... 118

ANEXO 11: SEGUIMIENTO DE APPCC DURANTE EL CURSO ESCOLAR.....119

ANEXO 12. TEMARIO CORRESPONDIENTE AL MÓDULO “SEGURIDAD E HIGIENE” Y “GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS” CURSO 2023/2024.....120

INFORMACIÓN RELATIVA AL CENTRO

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD

RAZÓN SOCIAL:

INSTITUTO DE ENSEÑANZA SECUNDARIA "DIEGO DE PRAVES"

C.I.F. Q 4768271 A

Código de Centro: 47007070

DIRECCIÓN:

Calle Escribano, 9 47011 VALLADOLID

ACTIVIDAD:

Centro de enseñanza reglada.

2. OBJETIVO Y COMPROMISO DEL CENTRO

El objetivo de la presente guía-memoria es el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en el I.E.S. “Diego de Praves”, con el fin de la implantación de dicho método y, el aprendizaje del mismo por los alumnos del centro, para su posterior utilización, una vez terminado su periodo de aprendizaje, y que lo puedan desarrollar en la industria privada y, a la vez, cumplir con la legislación vigente en materia de seguridad e higiene alimentaria.

Para todo ello. Doña Yolanda Cartón Sevilla, directora del I.E.S. “Diego de Praves”, se compromete a la aplicación permanente de las actuaciones recogidas en esta guía-memoria.

Valladolid, a 7 de noviembre de 2023

Fdo: Yolanda Cartón Sevilla

3.- ALCANCE Y USO

Debido a que el I.E.S. Diego de Praves es un Centro Educativo, y que los diferentes platos que se confeccionan en él son consumidos tanto por los propios alumnos, como por personas ajenas al propio Centro, el alcance de este plan abarca la elaboración de los diferentes platos que se realicen, se sirvan y se consuman en el Centro.

4. EQUIPO APPCC

El equipo APPCC está compuesto por todos los profesores técnicos de F.P. y de Secundaria pertenecientes al Departamento de Hostelería y Turismo del Centro.

DIRECCIÓN:

Yolanda Cartón Sevilla

Directora

EQUIPO TÉCNICO DOCENTE:

Juan Carlos González Blanco	Jefe de Dpto de Hostelería y Turismo/ /Prof HyT.
José Antonio Montero Santa Eugenia	Profesor de Cocina y Pastelería
Eduardo Sanz Arribas	Profesor de Cocina y Pastelería
Francisco Díez Lobato	Profesor de Cocina y Pastelería
Elena Fernández Martínez	Profesor de Cocina y Pastelería
Enrique Ortega Becerril	Profesor de Cocina y Pastelería
Isabel Delgado Mayoral	Profesor de Cocina y Pastelería
Pablo Sánchez Sambucety	Profesor de Cocina y Pastelería
Virginia Pérez Martín	Profesor de Cocina y Pastelería
Pablo Alfredo García Muñoz	Profesor de Cocina y Pastelería
Carlos Calderón Francos	Profesor de Cocina y Pastelería
Alba Otero Pajares	Profesor de Cocina y Pastelería
Bruno Ferreira López	Profesor de Cocina y Pastelería
Roberto López Alonso	Profesor de Cocina y Pastelería
José Alfonso Fariñas Calvo	Profesor de Servicios de Restauración
José Antonio Muñoz Moreno	Profesor de Servicios de Restauración
José Ramón Ordóñez García	Profesor de Servicios de Restauración
Raquel Pérez Muñoz	Profesor de Servicios de Restauración
M ^a Carmen Torres Rísquez	Profesor de Servicios de Restauración
Ana Isabel Díez Montes	Profesor H y T
Carmen Díaz Medina	Profesor H y T
Nélida García González	Profesor H y T
María Isabel Giráldez García	Profesor H y T
M ^a Ángeles Martín Rodríguez	Profesor H y T
Aranca Cabornero Andrés	Profesora H y T
Carmen Mozas de Francisco	Jefe de Dpto de Industrias Alimentarias/Prof PIA
M ^a Piedad Duro Fernández	Profesora de EPA

5. ELABORACIÓN, REGISTRO Y CUSTODIA DE DOCUMENTACIÓN

PLAN DE APPCC

- La documentación relativa al plan ha sido realizada por el equipo de trabajo citado en el punto anterior.
- La actualización del plan será realizada por el equipo a designar en cada periodo.
- La custodia de los originales de este plan recae en la dirección del centro.

LIBRO DE REGISTRO Y CONTROL DE APPCC

- La cumplimentación y registro del original del libro de seguimiento y control del plan de APPCC, recae en los Profesores Técnicos de F.P., en los profesores de Secundaria, que sean designados por la dirección del departamento, y en los alumnos.

PLAN DE INFRAESTRUCTURAS Y MANTENIMIENTO

- El anexo 3 relativo al control de mantenimiento de infraestructuras y equipos (incluido en el libro de registro y control de APPCC), será realizado por los profesores técnicos de F.P., quedando el original en el departamento de Hostelería y Turismo, y copia en el despacho del secretario del centro.
- El anexo relativo al control del estado de infraestructuras y equipos será realizado por el jefe de Departamento, con una periodicidad anual, siendo entregado a la dirección del centro.

PLAN DE PROVEEDORES Y SUMINISTRO

- El anexo 1 relativo al control de proveedores y suministros (realizado semanalmente en la hoja de compras), será realizado por alumnos y revisado por los profesores técnicos de F.P., quedando el original en el departamento de Hostelería y Turismo, y copia en el despacho del secretario del centro.

PLAN DE TRAZABILIDAD

- El anexo 1 relativo al control de la trazabilidad (realizado semanalmente en la hoja de compras), será realizado por alumnos y revisado por los profesores técnicos de F.P., quedando el original en el departamento de Hostelería y Turismo, y copia en el despacho del secretario del centro.

PLAN DE CONTROL DE PLAGAS

- El anexo 7 relativo al control de plagas (incluido en el libro de registro y control de APPCC), será realizado por una empresa homologada, quedando el albarán de servicio original en el despacho del secretario y copia en el departamento de Hostelería y Turismo.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- El anexo [8](#) relativo a la limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y office, será realizado por una empresa externa, quedando el original en el departamento de Hostelería y Turismo.
- El anexo [1](#) relativo a la limpieza y desinfección de equipos e infraestructuras, (incluido en el libro de registro y control de APPCC), será realizado por los alumnos del centro, quedando el original en el departamento de Hostelería y Turismo.

PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS

- El anexo [9](#) relativo a la gestión de residuos (incluido en el libro de registro y control de APPCC), será realizado por los alumnos, quedando el albarán de servicio de recogida original en departamento de Hostelería y Turismo y copia en el despacho del secretario del centro.

PLAN DE FORMACIÓN

- El anexo 11
- relativo al plan de formación, será realizado por el jefe de Departamento, quedando el original en Departamento de Hostelería y copia en el despacho del secretario del centro

CUADRO DE REALIZACIÓN Y EVALUACIÓN DE LOS PLANES

PERSONAS PLAN	Personal Externo	Alumno en el aula	Profesor de aula	Jefe de Dpto. HOT.	Dirección del centro
Infraestructuras y mantenimiento	-	-	DIARIO Control visual Anexo 1	ANUAL Evaluación Anexo 3	-
Proveedores y suministro	-	SEMANTAL Realización Anexo 1	SEMANTAL Revisión Anexo 1	SEMANTAL Evaluación Anexo 1	-
Trazabilidad	-	SEMANTAL Realización Anexo 1	SEMANTAL Revisión Anexo 1	SEMANTAL Evaluación Anexo 1	-
Control de Plagas	SEGÚN CONTRATO	-	AD HOC Control visual Anexo 1	AD HOC Registro Anexo 7	-
Limpieza y desinfección	SEGÚN CONTRATO Anexo 8	DIARIO Realización Anexo 1	DIARIO Revisión Anexo 1	SEMANTAL Evaluación Anexo 1	-
Gestión de residuos	A PETICIÓN DEL CENTRO	DIARIO Realización	DIARIO Revisión	AD HOC Petición y Registro Anexo 9	-

PLAN DE INFRAESTRUCTURAS Y MANTENIMIENTO

1. DISTRIBUCIÓN DE INFRAESTRUCTURAS Y EQUIPOS

Los Departamentos del I.E.S Diego de Praves, en el que se aplica el APPCC son:

- Aula de Cocina
- Cuarto frío
- Economato
- Almacén de vajilla
- Office
- Cámaras frigoríficas y de congelación
- Aula de Pastelería
- Aula de Cafetería
- Aula de planchas de cafetería
- Aula de Restaurante
- Bodega
- Aseos
- Vestuarios
- Almacén de productos de limpieza

Los planos de distribución de los distintos departamentos se recogen en el Anexo [2](#),

2. GESTIÓN DEL MANTENIMIENTO

El I.E.S Diego de Praves, contrata los servicios de mantenimiento, a empresas externas específicas, según el tipo de incidencia a corregir, siendo estas:

SERVICIO PROFESIONAL	EMPRESA
Fontanería, Electricidad, Albañilería, Pintura Varios	<p>JOSE MARIA FERNANDEZ C/ Madre de Dios, 2 47011 Valladolid NIF 12751248 W</p> <p>CAUTO SL C/ S Luis, 21 bis 47004 Valladolid CIF. B4701919S</p> <p>OLMEDO CÁCERES Instalaciones eléctricas Plaza de la Cebada 2 47014 Valladolid B47560529</p> <p>SERVICENTRAL Paseo Zorrilla 17 47007 Valladolid B47750823</p>
Mantenimiento de caldera de gas	<p>CAUTO SL C/ S Luis, 21 bis 47004 Valladolid CIF. B4701919S</p>
Gas	<p>GAS NATURAL COMERCIALIZADORA SA Av S Luis, 0077 Madrid 28033 CIF. A 61797536 Telf. 900 100264</p>
Electricidad (SUMINISTRO)	<p>ENDESA ENERGÍA SA UNIPERSONAL C/ Ribera del Loira,60 Madrid 28042 CIF. A81948077 900 171171</p>
Cámaras frigoríficas y frío y maquinaria hostelería	<p>INHOSTEL (JORDI MARTÍNEZ SÁNCHEZ Y ASOCIADOS S.L.) C/ Daniel del Olmo, 9 polígono de Argales 47008 Valladolid B 47567599</p>

IES DIEGO DE PRAVES	PLAN DE APPCC
---------------------	---------------

Desratización y desinsectación	<p>RENTOKIL INITIAL C/ Mar Mediterráneo,1 S Fernando de Henares. 28830 Madrid A-28767671</p>
Recogida y reciclado de aceites y grasas	<p>ECOCYL SL C/ Olmo Parc. 33 Nave 20 Poligono La Mora 47193 La Cistérniga (Valladolid) CIF B-47568852 Tfno. y Fax: 983402354 y 983402923</p>

IES DIEGO DE PRAVES	PLAN DE APPCC
---------------------	---------------

3. INSPECCIÓN Y CONTROL DE MANTENIMIENTO

La inspección y control de mantenimiento de infraestructuras y equipos, será visual y se realizará una vez al trimestre, por el jefe de Departamento, quedando reflejado en el Anexo [3](#).

No obstante, diariamente, en el momento de uso, el profesor responsable del aula revisará el estado de la infraestructura o equipo a utilizar, debiendo rellenar la hoja de incidencias en caso avería o anomalía.

Los alumnos de forma rotatoria también tienen asignadas tareas de organización y mantenimiento de infraestructuras, equipos y utensilios, quedando reflejado en el anexo [1](#).

Se llevará a cabo un control complementario de la temperatura de las cámaras una vez al mes con un termómetro patrón, quedando reflejado en el Anexo [10](#).

INSPECCIÓN Y CONTROL DE MANTENIMIENTO	
JEFE DE DEPARTAMENTO	Revisión general trimestral.
PROFESOR RESPONSABLE DEL AULA	Revisión en el momento de uso. Rellenado de hoja de incidencias en caso de avería.

4. DESCRIPCIÓN DE INFRAESTRUCTURAS Y EQUIPOS

AULA DE COCINA

El aula de cocina está situada en la planta baja del instituto.

Descripción del estado actual del local

- Las paredes del aula de cocina están alicatadas con baldosa blanca lisa hasta el techo.
- El aula tiene ventanas con apertura a la calle, éstas disponen de las convenientes mosquiteras.
- Las puertas comunican el aula con el cuarto frío, el distribuidor de la planta baja del centro y la sala de restaurante, pastelería y cafetería.
- La iluminación está colocada en el techo y consiste en fluorescentes (algunos de ellos dentro de las campanas de extracción) de gran potencia con sus carcasas protectoras correspondientes, que son complementadas con la luz natural que entra por las ventanas.
 - El suelo del aula es de lámina antideslizante

Descripción actual de los equipos y maquinaria

Fogón central 1 (FOG1)

- El fogón central 1 está situado a la izquierda (ver plano), comunica con el aula de “cuarto frío”. Se compone de seis fogones, que funcionan con gas, dos planchas grandes y dos pequeñas, dos freidoras que funcionan con electricidad, dos parrillas de piedra volcánica de gas y dos fogones eléctricos.
- La estructura del fogón es, en su totalidad, de acero inoxidable.

Fogón central 2 (FOG2)

- El fogón central 2, situado a la derecha (ver plano), comunica con el aula de “cuarto frío”. Se compone de seis fogones, que funcionan con gas, dos planchas grandes y dos pequeñas, dos freidoras que funcionan con electricidad, dos parrillas de piedra volcánica de gas y dos fogones eléctricos.
- La estructura del fogón es, en su totalidad, de acero inoxidable.

Horno convección Rational (HRAT)

- El horno Rational está situado sobre su mesa, a la derecha, junto a la pared. Funciona con gas.

Hornos UNOX 2 (HUNOX)

- Los 2 hornos están situados a la izquierda del fogón central 2, sobre una mesa de acero inoxidable. Son eléctricos y de 6 bandejas gastronorm.

Horno microonda LG (HMIC)

- El horno microondas está situado sobre una mesa auxiliar de acero inoxidable.
- Su estructura es de metal esmaltado en la parte exterior y elementos plásticos en la parte interior.

Hornos microondas FIMAR 2 unidades (HMIC)

- El horno microondas está situado sobre una mesa auxiliar de acero inoxidable.
- Su estructura es de metal esmaltado en la parte exterior e interior.

Salamandra (SALA)

- La salamandra está situada sobre una mesa de acero inoxidable encastrada en la pared.
- La estructura del generador de calor es de acero inoxidable, con doble resistencia.

Baño María compacto Ronner:

- Situado junto al microondas sobre una estructura de acero inoxidable.
- La estructura es de acero inoxidable

Campanas extractoras (CAEX)

- Las campanas están situadas sobre cada uno de los fogones centrales.
- La estructura es de acero inoxidable, tanto el cuerpo como los filtros.
- Disponen de un sistema de auto limpieza.
- Cada horno dispone de su propia campana de extracción.

Robot de cutter SAMMIC (ROBT)

- El robot está situado sobre una mesa situada en el tercer box del cuarto frío.
- La estructura de sus componentes es de acero inoxidable. La carcasa externa y la cubeta donde se introducen los alimentos son de acero inoxidable, con tapa de policarbonato.

Robot de cutter SAMMIC (ROBT)

- El robot está situado sobre una mesa situada en el tercer box del cuarto frío.
- La estructura de sus componentes es de acero inoxidable. La carcasa externa y la cubeta donde se introducen los alimentos son de acero inoxidable, con tapa de policarbonato. Vaso más pequeño.

Balanza de precisión MICRA (BALP)

- La balanza está situada en el cuarto frío sobre la mesa de trabajo situada a la derecha de la puerta de acceso al cuarto frío.
- La estructura es de acero inoxidable.

Balanza de electrónica EPELSA (BALE)

- La balanza está situada en el cuarto frío.
- La estructura es de acero inoxidable

Mesas de trabajo (MEST)

- Las mesas de trabajo están distribuidas a lo largo de toda el aula de cocina. Hay un total de:
 - a. 4 mesas de 1,60 m.
 - b. 4 mesas de 2,00 m.
 - c. 2 mesa de 1,00 m.
- La estructura de las mismas es de acero inoxidable.

Mesa caliente (MEC)

- Situada junto al horno de Rational.
- Estructura de acero inoxidable con puertas y termostato.

Pilas de fregar batería (PILF)

- Las pilas de fregar están situadas en toda el área de trabajo siendo algunas de dos senos. Todas constan de agua caliente y fría diferenciadas.
- La estructura de las mismas es de acero inoxidable.

Lavamanos ZANUSSI (LAMA)

- El lavamanos está situado en el cuarto frío 1º espacio (ver anexo); dispone de distribuidor de jabón y papel de un solo uso.
- La estructura del mismo es acero inoxidable.

Estanterías (ESTA)

- Las estanterías están situadas en varias zonas del aula de cocina. La estructura es de acero inoxidable, aluminio y plástico.

CUARTO FRÍO

El aula “cuarto frío” está situada en la planta baja. Unida a la cocina caliente por dos puertas.

Descripción del estado actual del local

- Las paredes del cuarto frío están alicatadas con baldosa blanca lisa hasta el techo.
- El aula tiene ventanas con apertura a la calle, éstas disponen de las convenientes mosquiteras.
- Las puertas comunican el aula con el cuarto frío, el distribuidor de la planta baja del centro, y la sala de restaurante, pastelería y cafetería.
- La iluminación está colocada en el techo y consiste en fluorescentes (algunos de ellos dentro de las campanas de extracción) de gran potencia con sus carcassas protectoras correspondientes, que son complementadas con la luz natural que entra por las ventanas.
- El suelo del aula es de lámina antideslizante.

Descripción actual de los equipos y maquinaria

Cámaras de conservación (CMCS)

- Las cámaras de conservación tienen acceso directo desde el cuarto frío. Su distribución está definida en función de las necesidades del centro. Se componen de una antecámara que distribuye el resto de las cámaras, una cámara para géneros crudos, a continuación, una cámara para verduras y hortalizas y en el fondo, la cámara de congelación. La recepción del género se hace los lunes y martes, a primeras horas,

pudiendo entrar algún otro pedido a lo largo de la semana.

- La conservación del género dentro de las cámaras, una vez retirados los envases externos, se hace en recipientes de conservación (barquetas, cubetas, tupper, bandejas,) propios del centro, protegidos unos de otros, por medio de tapas o papel film.
- La temperatura de conservación varía según el tipo de género. La cámara de frescos está entre 0 y 2°C, la cámara de verduras entre 1 y 3°C y la de congelación entre -18 y -21°C.
- La distribución del género la hacen los alumnos de 1º de cocina, revisando previamente los géneros que todavía están en las cámaras, retirando aquellos que están deteriorados, y anteponiendo los más antiguos a los nuevos, para su uso inmediato.
- La estructura de las cámaras es de prefabricado, siendo las superficies fáciles de limpiar y desinfectar. Las puertas son del mismo material aislante y de apertura manual, interna y externa. Las estanterías donde se colocan los géneros son de aluminio y las baldas desmontables, de material plástico. Las 4 cámaras disponen de luz interior, piloto exterior de encendido y termómetro digital con visualización externa.

Abatidor de temperatura HIBER (AB1T)

- El armario del abatidor de temperatura está situado en el cuarto frío frente a las cámaras de conservación. Se compone una única estructura con una puerta.
- La refrigeración del género dentro del armario se hace inmediatamente después de su elaboración, tanto para refrigerarlo, para un uso posterior, como para congelarlo. Una vez hecho esto, se envasa y se conserva o se congela, dependiendo del uso posterior.
- La estructura del abatidor es en su totalidad de acero inoxidable y de materiales aislantes. La puerta es de acero inoxidable, aislante, y de apertura manual, sin palanca. La balda donde se colocan los géneros es una rejilla de acero inoxidable. Dispone de sonda de temperatura, cuadro de control digital con visualización externa, con funciones de control de temperatura (con y sin sonda), de programación, de intensidad de frío y de mantenimiento de la cadena de frío, hasta la retirada del producto del armario.

Armario de dos puertas de conservación

- El armario de conservación está situado en el cuarto frío y es para conservación únicamente de pescados y mariscos. La conservación del género, dentro del armario de conservación, se hace en recipientes de conservación (barquetas, cubetas, tupper, bandejas,) protegidos unos de otros, por medio de tapas o papel film.
- La temperatura de conservación es de 2°C, porque el pescado que aquí se conserva son crudos.
- La distribución del género la hacen todos los alumnos y profesores de cocina, utilizando un compartimento para cada módulo práctico.

La estructura de la cámara en su totalidad es de acero inoxidable y materiales aislantes. Las puertas son de acero inoxidable, aislantes, y de apertura manual, con palancas. Las baldas donde se colocan los géneros son de rejilla de acero inoxidable. Dispone de un termómetro analógico con visualización externa

Mesas de trabajo (MEST)

- Las mesas de trabajo están distribuidas en todo el cuarto frío.
- Hay un total de:
 - a. 2 mesa de 1,60 m.
 - b. 12 mesas de 2,00 m.
- La estructura es de acero inoxidable.

Mesa caliente (MEC)

- Situada frente entrada a cámara.
- Estructura de acero inoxidable con puertas y termostato.
- El uso en exclusiva es como mesa de recepción de mercancía.

Baño María transportable. (BAMA)

- Carro baño María con ruedas situada junto a la salamandra (cocina caliente).
- Estructura de acero inoxidable

Estanterías (ESTA)

- Las estanterías están situadas en dos zonas del cuarto frío; una está situada junto a la puerta de acceso, y otras cinco dentro de las cámaras de conservación.
- La estructura es de acero inoxidable.

Pila de limpiar pescado (PILP)

- La pila de limpiar pescado está situada a la izquierda de la puerta de acceso al cuarto frío.
- La estructura es de acero inoxidable.

Tajo de cortar carne

- La estructura es de acero inoxidable, siendo la superficie de corte de material plástico, apto para uso alimentario, de gran dureza y con un grosor de 5 cm.

Máquina retractiladora LOVERO

- Acero inoxidable con film para envasar.

Corta fiambres 1

- La máquina corta fiambres está situada sobre la mesa de trabajo colocada frente a las envasadoras al vacío.
- La estructura es de acero inoxidable.

Corta fiambres 2 ORTEGA

- La máquina corta fiambres está situada sobre la mesa de trabajo colocada frente a las envasadoras al vacío.
- La estructura es de acero inoxidable.

Corta fiambres 3

- La máquina corta fiambres está situada sobre la mesa de trabajo colocada en espacio 2 del cuarto frío.
- La estructura es de acero inoxidable.
-

Envasadora al vacío 1 SAMMIC

- La máquina envasadora al vacío está situada sobre la mesa de trabajo colocada junto al abatidor.
- La estructura es de acero inoxidable.

Envasadora al vacío 2 MYCHEF

- La máquina envasadora al vacío está situada junto a la otra envasadora
- La estructura es de acero inoxidable.

AULA DE PASTELERÍA-PANADERÍA

El aula de pastelería está situada en la planta baja.

Descripción del estado actual del local

- Las paredes del aula de pastelería están alicatadas con baldosa blanca lisa hasta el techo.
- El aula dispone de ventanas con apertura a la calle con mosquiteras. Dispone de un ventanal de aluminio blanco que comunica visualmente la zona fría de la zona caliente. Las puertas son de madera color blanco y comunican el aula con el pasillo de la sala de restaurante, cocina y cafetería.
- La iluminación está colocada en el techo y consiste en cuatro fluorescentes de gran potencia con sus carcasas protectoras correspondientes.
- El suelo del aula es de lámina antideslizante.

Descripción actual de los equipos y maquinaria

Armario de dos puertas de conservación (A2CS)

- El armario de conservación está situado a la derecha de la entrada del obrador de pastelería. Su distribución está realizada en función de las necesidades del centro. Se compone de una única estructura con cuatro puertas (mesa fría de conservación).
- La estructura de la cámara es de acero inoxidable y de materiales aislantes. Las puertas son de acero inoxidable, aislantes, y de apertura manual, sin palancas. Las baldas donde se colocan los géneros son de rejilla y de acero inoxidable. Dispone de un termómetro analógico con visualización externa.
- La conservación del género dentro del armario de conservación, se hace en recipientes de conservación (barquetas, cubetas, tupper, bandejas, ...), protegidos unos de otros, con tapas o papel film.
- La temperatura de conservación es de 2°C, porque los géneros que aquí se conservan son básicamente preelaboraciones, tanto crudas como cocinadas, de pastelería; así como géneros de uso común en pastelería, lácteos, huevos y mantequillas.
- La distribución del género la hacen todos los alumnos y profesores de cocina, utilizando un compartimento para cada módulo práctico.

Armarios de congelación (A1CG) (A2CG) (A3CG: EDENOX)

- Los armarios de congelación (3) están situados en el obrador de pastelería junto a la cámara de conservación. Su distribución está definida en función de las necesidades del centro. Se componen una única estructura con o dos puertas de apertura vertical.
- La estructura de la cámara es de acero inoxidable y materiales aislantes. Las puertas son de aluminio pintado, aislante; y de apertura manual, sin palanca. Dispone de un termómetro analógico con visualización interna.
- La conservación del género dentro del arcón de congelación se hace en recipientes de conservación (barquetas, cubetas, tupper, bandejas, ...), protegidos unos de otros, por medio de tapas o papel film.

- La temperatura de conservación es de -18°C , porque los géneros que aquí se conservan son básicamente preelaboraciones, tanto crudas como postres preparados, así como panes y masas precocidas.
- La distribución del género la hacen todos los alumnos y profesores de cocina, utilizando el compartimento para todos los módulos prácticos de pastelería.

Pila de fregar (PILF)

- La pila de fregar está situada a la derecha al fondo. Dispone de grifo sin manguera.
- La estructura es de acero inoxidable.

Mesa de trabajo (MEST)

- Hay ocho mesas de trabajo distribuidas dentro del aula de pastelería, que se utilizan total o parcialmente como soporte de pequeña maquinaria.
- Otras dos mesas de gran tamaño están en la zona caliente y son exclusivas para trabajar, están hechas de acero inoxidable y disponen de balda inferior.
- En la zona fría existen otras dos mesas para diferentes trabajos, una es de madera, con cajones, para masas leudadas, y otra es de mármol, para hojaldres; debajo de esta se sitúan las tolvas para harina y azúcar.

Estanterías (ESTA)

- Las estanterías y baldas están distribuidas por toda el aula y sirven tanto para almacenar menaje como materias primas.
- La estructura es de acero inoxidable.

Carros bandejas horno

- Dos carros situados junto al horno modular
- Estructura de acero inoxidable

Sorbetera:

- Mantecadora situada junto amasadora de brazos
- Estructura de acero inoxidable

Paco jet

- Situada sobre la mesa fría baja de pastelería. Estructura de material inalterable.

Báscula electrónica digital. LACOR

- Situada junto a cámaras de congelación.

Básculas ACS-15-JE11 (2 unidades)

- 100 grs-15 kgs.

Batidora-amasadora Sammic. (2 unidades)

- Situada sobre mesa fría de trabajo.
- Estructura de acero. Accesorios de acero inox.

Batidora-amasadora grande "movinox".

- Situada en la pastelería (zona de amasado).

Enfriador de agua Arévalo.

- Está situado en la pastelería (zona de amasado) sobre una estructura de acero inox.

Amasadora de brazos.

- Las amasadoras están distribuidas por el aula sobre las mesas (ver anexo).
- La estructura es de acero inoxidable, siendo la carcasa de hierro esmaltado.

Microondas

- El microondas está situado a la izquierda del aula (zona Caliente) sobre una mesa fría.
- La estructura del mismo es de chapa galvanizada y plástico.

Horno de convección (HOCO)

- El horno convección está situado al fondo del aula en la zona caliente.
- La estructura del mismo es de acero inoxidable.

Horno de pisos (HOPI)

- El horno de suelo está situado al fondo del aula.
- La estructura del mismo es de acero inoxidable, y la carcasa de hierro galvanizado.

Mesa refrigerada de tres puertas para conservación (M3CS)

- La mesa refrigerada está situada en la pastelería. Su distribución está definida en función de las necesidades del centro. Se compone una única estructura con tres puertas.
- La conservación del género dentro del armario de conservación se hace en recipientes de conservación (barquetas, cubetas, tappers, bandejas, ...), quedando protegidos unos de otros por medio de tapas o papel film.
- La temperatura de conservación es de 2°C, porque los géneros que aquí se conservan son básicamente preelaboraciones de pastelería, tanto crudas como cocinadas.
- La distribución del género la hacen todos alumnos y profesores de cocina, utilizando la mesa para un módulo práctico.
- La estructura de la cámara es, en su totalidad, de acero inoxidable y materiales aislantes. Las puertas son de acero inoxidable, aislantes, y de apertura manual, sin palancas. Las baldas donde se colocan los géneros son de rejilla, de acero inoxidable. Dispone de un termómetro analógico con visualización externa.

Bregadora-refinadora de pan

- Se encuentra en la zona auxiliar, junto al laboratorio. Es de acero inoxidable.

Abatidor de temperatura Zanussi (AB1T)

- El armario abatidor de temperatura está situado en la zona auxiliar de la pastelería, junto al laboratorio. Se compone de una única estructura con una puerta.
- La refrigeración del género dentro del armario se hace inmediatamente después de la elaboración; tanto para refrigerarlo para un uso posterior, como para congelarlo, una vez

hecho esto, se envasa y se conserva o congela, dependiendo del uso posterior.

- La estructura del abatidor es en su totalidad es de acero inoxidable y materiales aislantes. La puerta es de acero inoxidable, aislante, y de apertura manual, sin palanca. La balda donde se colocan los géneros es una rejilla de acero inoxidable. Dispone de sonda de temperatura, cuadro de control digital con visualización externa con funciones de control de temperatura (con y sin sonda), de programación, de intensidad de frío y de mantenimiento de la cadena de frío, hasta la retirada del producto del armario

Batidora amasadora de sobremesa (FERNETO)

Amasadora en espiral (FERNETO)

Armario de conservación 2 puertas (ZANUSSI)

- Junto a puerta de laboratorio.

ECONOMATO

El economato está situado en la planta baja.

Descripción del estado actual del local

- Las paredes del economato están alicatadas hasta el techo.
- El techo, situado a cuatro metros de altura, no es desmontable y está pintado en color blanco.
- El economato tiene dos ventanas con apertura a la calle.
- La puerta que comunica con el cuarto frío es de madera pintada en blanco,
- La iluminación está colocada en el techo y consiste en dos fluorescentes de gran potencia con sus carcasas protectoras correspondientes.
- El suelo del aula es de baldosa lisa de color gris antideslizante.

Descripción actual de los equipos y maquinaria

Estanterías (ESTA)

- Las estanterías están situadas tanto a la derecha como a la izquierda de la puerta de acceso desde el cuarto frío.
- Son de acero inoxidable.

OFFICE

El office está situado en la planta baja.

Descripción del estado actual del local

- Las paredes del office están alicatadas hasta el techo con baldosa blanca lisa.
- El techo situado a cuatro metros de altura no es desmontable y está pintado en color blanco.
- El office tiene dos ventanas con apertura a la calle.
- No hay puerta de acceso, estando comunicado directamente con la cocina cuarta frío.
- La iluminación está colocada en el techo y consiste en dos fluorescentes de gran potencia con sus carcasas protectoras correspondientes, que son complementadas con la luz natural que entra por las ventanas.
- El suelo del aula es de lámina antideslizante.

Descripción actual de los equipos y maquinaria

Pila de fregar (PILF)

- Las pilas de fregar están situadas a la derecha del lavavajillas. Disponen de 2 grifos con manguera.
- La pila de fregar está situada frente al lavavajillas. Dispone de grifo con manguera.
- La estructura es de acero inoxidable.

Lavavajillas de capota (LAVA)

- El lavavajillas está situado en la pared derecha.
- La estructura es de acero inoxidable.

Mesa de trabajo (MEST)

- Una mesa de trabajo está colocada junto a la pila y otra al fondo al otro lado del lavavajillas.
- La estructura es de acero inoxidable.

Banco de desperdicios (BEDE)

- Está colocado junto a la mesa de trabajo, a la entrada del office a la derecha, y dispone de un hueco por donde desbaratar, al cubo de basura colocado en la parte inferior.
- La estructura es de acero inoxidable.

Estanterías (ESTA)

- Las dos estanterías están situadas en la pared frente a la entrada.
- La estructura es de acero inoxidable.

AULA DE CAFETERÍA

El aula de cafetería está situada en la planta baja.

Descripción del estado actual del local

- Las paredes del aula de cafetería están pintadas en color amarillo, con pintura lavable.
- Los techos situados a tres metros de altura son de escayola, pintados en blanco.
- El aula tiene ventanas al exterior de aluminio blanco.
- Las puertas son de madera pintada y comunica con el pasillo distribuidor que da acceso al aula de restaurante.
- La iluminación está colocada en el techo y consiste en tres lámparas y dos halógenos en las paredes, junto a las mesas, que en ambos casos complementan la luz natural que entra por las ventanas.
- El suelo del aula es de baldosa lisa de color granate, antideslizante,

Descripción actual de los equipos y maquinaria

Cafetera La Spaziale S6 (CAFE)

- La cafetera está situada en la parte central de la barra.
- La estructura es de acero inoxidable y la carcasa de chapa galvanizada

Botellero (BOTE)

- El botellero está situado a la izquierda, bajo la barra al fondo.
- La estructura es de acero inoxidable.

Máquina de hacer hielo (MAHI)

- La máquina de picar hielo está situada a la izquierda, bajo la barra, al principio.
- La estructura es de acero inoxidable.

Molinillos de café (MOCA)

- Los molinillos de café y descafeinado están junto a la cafetera.
- La estructura es de plástico con piezas de acero inoxidable.

Molinillo de café Anfim (MOCA)

- El molinillo de café está junto a la cafetera.
- La estructura es de plástico con piezas de acero inoxidable

Máquina de zumo (MAZU)

- La máquina de zumo está situada encima del aparador de acero.
- La construcción es en plástico con piezas en acero inoxidable.

Pila de fregar (PILF)

- La pila de fregar está situada a continuación de la máquina de hacer hielo.

- La estructura es de acero inoxidable.

Lavavajillas (LAVA)

- El lavavajillas de cafetería está situado en el aula cocina auxiliar.
- La estructura es de acero inoxidable.

Aparador de acero (APEC)

- El aparador está situado a la derecha de la barra al principio, y sirve para colocar vajilla y botellas, así como el exprimidor de zumo.
- La estructura es de acero inoxidable.

Sotabanco (SOTA)

- El sotabanco está situado a la derecha de la barra, al fondo, y sirve de banco para la cafetera, y para los molinillos, además de mueble para vajilla y servicios de cafetería.
- La estructura es de acero inoxidable.

AULA COCINA AUXILIAR

Plancha cromada (PLVI)

- Está situada en el centro del aula sobre una mesa soporte de acero,
- La estructura es de acero inoxidable.

Fuegos Vitro cerámica (FVC)

- Están situadas en centro del aula junto a las planchas, sobre una mesa soporte de acero,
- La estructura es de acero inoxidable

Maquina abrillantadora de cubiertos (MAC)

- La máquina abrillantadora está situada al fondo, a la derecha del aula
- La estructura es de acero inoxidable.

Corta fiambres (MCF)

- La máquina corta fiambres está sobre la mesa de trabajo, colocada junto a la ventana
- La estructura es de acero inoxidable.

Mesa soporte (MESO)

- La mesa soporte está situada al fondo, a la derecha del aula
- La estructura es de acero inoxidable.

Mesa frigorifica (Zanussi) (M3CS)

- Estructura acero inoxidable

AULA DE RESTAURANTE

El aula de restaurante está situada en la planta baja.

Descripción del estado actual del local

- Las paredes del aula del restaurante están forradas con madera barnizada en tonos claros hacia media altura, el resto de la pared está pintada con pintura plástica de color blanco y al final de la sala hay un mural, a media altura, de estuco.
- En la parte derecha de la sala se encuentra una barra recta de piedra de mármol con una apertura al final que da entrada a la zona de barra.
- El techo situado a tres metros de altura es de color blanco
- El aula tiene tres ventanales con apertura a la calle.
- Las puertas son de madera pintadas y comunican las tres, al pasillo distribuidor.
- La iluminación está colocada en el techo y consiste en doce lámparas, y seis halógenos encima de la barra, tres halógenos al final del comedor, en el mural de estuco y seis halógenos en las estanterías de madera que son complementadas con la luz natural que entra por las ventanas.
- El suelo del aula es de baldosa lisa de color gris, no es antideslizante.

Descripción actual de los equipos y maquinaria

Armario cava (PILF)

- El armario de cava está situado al final de la sala.
- La estructura es de chapa galvanizada y plástico.

Rechaud (MEST)

- Son transportables y están situados en el aparador.
- Son elementos de acero inoxidable con fogón de hierro.

Carro rechaud (ESTA)

- El carro está situado en la pared del aula.
- El armazón es de madera barnizada, sobre la que se asientan los fogones.

Gueridones (MEST)

- Son mesas pequeñas de apoyo que están distribuidas por toda el aula.
- La estructura de las mismas es de madera barnizada.

Aparadores (ESTA)

- Los dos aparadores están situados, en la pared izquierda
- La estructura de los mismos es de madera barnizada.

Tableros de montaje (PILF)

- Son tableros lisos con patas plegables que sirven para agrandar mesas.
- La estructura de los mismos es de madera aglomerada.

Sillas (MEST)

- Las sillas están distribuidas por toda el aula de restaurante.
- La estructura de las mismas es de madera con asiento de tela.

Calienta platos (ESTA)

- Armario caliente con termostato regulador de temperatura
- La estructura es de acero inoxidable

Calienta fuentes (ESTA)

- Armario caliente con termostato regulador de temperatura
- La estructura es de acero inoxidable.

Mueble Aparador (PILF)

- El armario está situado en la pared izquierda del aula.
- La estructura es de madera barnizada.

Mesas (MEST)

- Las mesas están distribuidas por toda el aula de restaurante.
- La estructura de las mismas es de madera aglomerada.

Zona barra de restaurante

Cafetera Gaggia G6 (CAFE)

- La cafetera está situada en la parte central de la barra.
- La estructura es de acero inoxidable y la carcasa de chapa galvanizada.

Cámara Botellero (BOTE)

- El botellero está situado a la izquierda, bajo la barra al fondo.
- La estructura del mismo es de acero inoxidable.

Máquina de hacer hielo (MAHI)

- La máquina de picar hielo está situada a continuación del lavavajillas.
- La estructura es de acero inoxidable.

Pila de fregar (PILF)

- La pila de fregar está situada a la izquierda, bajo la barra, al principio
- La estructura es de acero inoxidable.

Lavavajillas (LAVA)

- El lavavajillas de cafetería está situado a continuación de la pila de fregar.
- La estructura es de acero inoxidable.

Aparador de acero (APEC)

- El aparador está situado en la parte trasera de la barra, al principio, y sirve para colocar vajilla y botellas, así como el exprimidor de zumo, batidoras, y picadora de hielo
- La estructura es de acero inoxidable.

Sotabanco (SOTA)

- El sotabanco está situado en el centro de la barra, y sirve de banco para la cafetera, y para los molinillos, además de mueble para vajilla y servicios de cafetería.
- La estructura es de acero inoxidable.

Vitrina botellero (VIFR)

- La vitrina está colocada al fondo, detrás de la barra, dispone de un armazón de madera con diferentes huecos en los que se depositan las diferentes botellas.
- La estructura es de madera.

Molinillos de café (MOCA)

- Los molinillos de café y descafeinado están situados junto a la cafetera.
- La estructura de los mismos es de plástico con piezas de acero inoxidable.

Máquina de zumo (MAZU)

- La máquina de zumo está situada encima del aparador de acero.
- La estructura es de plástico con piezas de acero inoxidable.

Máquina de picar hielo (MAPH)

- La máquina de picar hielo está situada encima del aparador de acero.
- La estructura es de acero inoxidable.

Máquina batidora (MAB)

- La máquina batidora está situada encima del aparador de acero.
- La estructura es de acero inoxidable.

BODEGA

La bodega está situada en la planta baja.

Descripción del estado actual del local

- Las paredes del aula son de hormigón
- El techo situado a 0,5 metros de altura, no es desmontable.
- El aula tiene no tiene ventanas al exterior.
- La puerta es de madera pintada y da al pasillo y escalera distribuidor.
- La iluminación está colocada en el techo y consiste en un fluorescente de gran potencia con sus carcasas protectoras correspondientes.
- El suelo del aula es de baldosa lisa de color gris o marrón, no es antideslizante.

Descripción actual de los equipos y maquinaria

Estanterías (ESTA)

- Las estanterías están situadas junto a las paredes a la derecha y a la izquierda.
- La estructura es de madera chapada.

ASEOS

Los aseos están ubicados en la planta donde se encuentran las aulas taller del hostelería y turismo.

Descripción del estado actual del local

- Las paredes de los aseos están alicatadas en color crema, hasta el techo.
- Los techos, situados a dos metros y medio de altura, no son desmontables y están pintados en color blanco,
- Los aseos carecen de ventanas con apertura a la calle.
- Las puertas son de madera pintada.
- La iluminación está colocada en el techo y consiste en tres fluorescentes de gran potencia con sus carcasas protectoras correspondientes.
- El suelo es de baldosa lisa de color gris.

VESTUARIOS

Los vestuarios están situados en la planta baja del edificio. Hay dos diferenciados, uno para chicos y otro para chicas.

Descripción del estado actual del local

- Las paredes de las taquillas están pintadas en color blanco hasta el techo.
- El techo situado a dos metros y medio de altura no es desmontable y está pintado en color blanco.
- Las puertas son de madera pintada.
- La iluminación está colocada en el techo y consiste en tres fluorescentes de gran potencia con sus carcasas protectoras correspondientes.

- El suelo de los vestuarios es de baldosa lisa de color gris.

Descripción actual de del equipamiento

Taquillas (TAQU)

- Las taquillas están distribuidas entre los dos vestuarios y el pasillo.
- La estructura es de chapa lacada.

Bancos (BANC)

- Los bancos están distribuidos entre los dos vestuarios.
- La estructura del asiento es de madera y las patas soporte de metal pintado.

5. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

El centro lleva a cabo un plan de mantenimiento de todos los equipos de los que está dotado.

Frecuencia de las operaciones de mantenimiento

Se lleva a cabo con una frecuencia anual una operación de mantenimiento de los diferentes equipos que se encuentran en el centro, por parte de técnicos especialistas en cada uno de los equipos, si fuera necesario.

Los especialistas en mantenimiento o reparación pertenecen a una empresa autorizada para la realización de dichas actividades. Además, se lleva a cabo el mantenimiento de los equipos según el libro de instrucciones, por parte del personal contratado por el centro.

Se lleva un registro del mantenimiento de los equipos por parte del personal del Centro, además del realizado por técnicos especialistas, en el que se anota la fecha, la incidencia encontrada, la medida correctora, la firma de la persona que ha efectuado dicha actividad y la actividad desarrollada.

Para el mantenimiento diario se siguen las instrucciones del fabricante.

Control y registro

Se lleva un registro control de todas las operaciones de mantenimiento y reparación de los equipos que se encuentran en el centro, tanto por el personal del centro, como por técnicos especialistas.

En él se anota la fecha, la operación a la que ha sido sometida (mantenimiento o reparación), la empresa que ha realizado dicha operación y la firma del responsable.

Asimismo, se archivará la factura o justificante de la operación realizada por los técnicos especialistas.

El control y registro se realiza con el anexo [3](#), por el jefe de Departamento.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA DIFERENTES EQUIPOS, REALIZADO POR EL PROFESORADO DEL CENTRO I.E.S DIEGO DE PRAVES**CAFETERA**Mantenimiento diario:

- Vaciar y limpiar los filtros de café.
- Colocar el filtro ciego (excepto modelo palanca) en un portafiltros y poner una tableta de detergente especial para máquinas.
- Introducir el portafiltros en el grupo de erogación de café, accionándolo durante 40 segundos aproximadamente. Realizar varias veces esta operación hasta que el agua de la descarga salga limpia.
- Limpiar con un paño húmedo el tubo de vapor y purgarlo repetidas veces.
- Dejar fluir el agua caliente y limpiar la bandeja de desagüe de los restos de café que se van depositando en el fondo, para evitar fermentaciones que pudieran originar olores desagradables.
- Las partes exteriores de la máquina deben limpiarse con un trapo o bayeta humedecida en agua limpia. No utilizar nunca detergentes o sustancias abrasivas

Nota: es aconsejable que los portafiltros estén situados en los grupos, con el fin de mantenerlos a una temperatura estable.

Averías y causas posibles

AVERIAS	CAUSAS POSIBLES	OBSERVACIONES
Bomba ruidosa	Bomba agarrotada Falta de agua en la red Obstrucción en la alimentación de agua	Si el agua tiene partículas en suspensión o es demasiado dura, debe instalarse un filtro descalcificador
Erogación lenta, café quemado	Tarado de la bomba incorrecto Bomba con tiro reducido	Comprobar la presión del manómetro
Erogación lenta Café quemado y frío Crema muy oscura, con tendencia a formar poros Botonera parpadeante	Moltura muy fina Baja presión de la bomba Filtro sobre el inyector sucio, parcialmente obstruido Contador electrónico no funciona correctamente Café excesivamente fino o falta agua	En caso del parpadeo y para saber si es del café, por falta de agua o por el contador, sacar el porta y actuar sobre el pulsador de la botonera, si el parpadeo continúa y ha salido agua, puede deberse al contador
Parpadeo en todas las botoneras	Seguridad nivel ha actuado	Comprobar que el grifo general está abierto Colocar el interruptor en posición programación y actuar sobre los pulsadores 1º y 3º de la botonera del grupo izquierdo

BATIDORAS

- Todos los elementos del aparato que están en contacto con los alimentos se deben limpiar inmediatamente después de su utilización, con agua caliente y un detergente admitido en alimentación. Es recomendable hacer funcionar el aparato unos minutos en agua caliente con jabón.
- Después, aclarar con abundante agua caliente y desinfectar con un paño suave impregnado en alcohol etílico a 90°C
- Para evitar riesgos de descargas eléctricas, no sumergir nunca el aparato en agua ni en cualquier otro líquido
- El exterior del aparato no se debe limpiar con un chorro directo de agua. Emplear para su limpieza un paño húmedo y cualquier detergente habitual
- Vigilar periódicamente que las rejillas de ventilación no se obstruyan
- Si el cable de alimentación se deteriora y es preciso instalar uno nuevo, dicho recambio sólo podrá ser realizado por un servicio técnico reconocido por SAMMIC
- No introducir nunca la mano ni utensilio alguno en el recipiente donde trabaja el aparato, a fin de evitar daños personales o daños materiales
- Antes de cualquier intervención para la limpieza, revisión o reparación del aparato, es obligatorio desconectar la máquina de la red
- Las cuchillas están afiladas. Se deben manejar con precaución durante su limpieza
- El nivel de ruido de la máquina, en marcha, colocada a 1.6 m de altura y 1 m de distancia, es 78 dB (A). ruido de fondo de 32 dB (A)

BATIDOR

- Todos los elementos del aparato que están en contacto con los alimentos se deben limpiar inmediatamente después de su utilización, con agua caliente y un detergente admitido en alimentación. Es recomendable hacer funcionar el aparato unos minutos en agua caliente con jabón.
- Después, aclarar con abundante agua caliente y desinfectar con un paño suave impregnado en alcohol etílico a 90°C
- Para evitar riesgos de descargas eléctricas, no sumergir nunca el aparato en agua ni en cualquier otro líquido
- El exterior del aparato no se debe limpiar con un chorro directo de agua. Emplear para su limpieza un paño húmedo y cualquier detergente habitual.
- Vigilar periódicamente que las rejillas de ventilación no se obstruyan.
- Si el cable de alimentación se deteriora y es preciso instalar uno nuevo, dicho recambio sólo podrá ser realizado por un servicio técnico reconocido por SAMMIC
- No introducir nunca la mano ni utensilio alguno en el recipiente donde trabaja el aparato, a fin de evitar daños personales o materiales
- Antes de cualquier intervención para la limpieza, revisión o reparación del aparato, es obligatorio desconectar la máquina de la red
- Las cuchillas están afiladas. Se deben manejar con precaución durante su limpieza
- El nivel de ruido de la máquina, en marcha, colocada a 1.6 m de altura y 1 m de distancia, es 78 dB (A). ruido de fondo de 32 dB (A)

MÁQUINA PARA HELADO:

- Limpieza de la máquina: sacar el tornillo con firmeza y extraer todo el bloque del agitador.
- Proceder al lavado de la cuba.
- Volver a montar el agitador dejándolo en la posición exacta
- Evitar que el líquido utilizado moje el eje central
- La máquina no necesita un mantenimiento especial o lubricación. El correcto uso de la misma, garantiza la eficiencia por muchos años.

ARMARIOS FRIGORÍFICOS PROFESIONALES

- Si la máquina tiene que ser dejada inactiva por largos periodos, habrá que efectuar las operaciones preliminares siguientes:
 - o Quitar el enchufe de la toma de corriente
 - o Limpiar y secar bien el mueble
 - o Dejar un poco abierta la puerta de vidrio para evitar la formación de malos olores
 - o Dejar el equipo en un lugar seco y protegido de los agentes atmosféricos y cubrirlo con una tela.

Mantenimiento periódico:

- Cualquier intervención efectuada en el aparato por el usuario requiere ante todo, desconectar el enchufe de la toma de corriente, inspeccionar periódicamente el cable de alimentación para que no esté estropeado. En el caso de cable estropeado, no utilizar el equipo y no intentar su reparación; hay que dirigirse al personal calificado para su sustitución. Ninguna protección (rejilla o carter) debe ser quitada por personal no cualificado. No hacer funcionar el equipo sin dichos resguardos.
- Por lo menos cada 30 días, limpiar el condensador estático de las impurezas (polvo y detritos) que se hayan acumulado entre las aletas y la superficie frontal impidiendo una buena circulación del aire
- Al menos una vez cada 30 días, limpiar el condensador aletado de las impurezas (polvo, etc.) que se hayan acumulado entre las aletas y la superficie frontal impidiendo una buena circulación del aire.
- Un condensador sucio influye negativamente en el rendimiento de la instalación, reduciendo sus prestaciones y determinando inútiles consumos de energía eléctrica. La operación de limpieza se ejecutará con escobillas de seda o, aún mejor, con un aspirador.
- Para la limpieza, no utilizar chorros de agua: podrían alcanzar las partes eléctricas y estropearlas.
- Para una buena conservación de las superficies del equipo, recurrir a la limpieza periódica.
- Mueble exterior: cuando se necesite, limpiar el mueble exterior utilizando un paño suave embebido en una solución de agua y detergente neutro.
- Superficies de acero inoxidable: lavar con agua tibia y jabones neutros y enjuagar con un paño suave; evitar lana de acero u hojas de fibras metálicas porque pueden deteriorar las superficies.
- Superficies de plástico: lavar con agua tibia y jabones neutros, luego enjuagar con un paño suave; evitar absolutamente el empleo de alcohol, acetona o disolvente que estropearía permanentemente las superficies
- Un condensador sucio influye negativamente en el rendimiento de la instalación, reduciendo sus prestaciones.

Desescarche manual y limpieza de la cuba

- Para conseguir siempre el máximo rendimiento de la instalación frigorífica, se aconseja efectuar un desescarche manual cuando el espesor de la escarcha en las paredes o en los entrapaños refrigerantes (donde hay) sobrepasa 5 mm. Para la limpieza, proceder como se indica:
 - o Sacar el producto de la cuba (ponerlo en un conservador a -18°C para los modelos negativos)
 - o Apagar el aparato accionando el interruptor principal y desenchufar.
 - o Para los modelos negativos introducir un contenedor de agua caliente, pero no hirviendo, apoyado sobre un trozo de cartón y volver a cerrar la puerta durante cerca de 30 minutos

IES DIEGO DE PRAVES	PLAN DE APPCC
---------------------	---------------

- Extraer y girar el tubo rígido de descarga y poner bajo el tubo una cubeta de recogida del agua, quitar la rejilla frontal, extraer el tubo flexible de descarga y poner bajo el tubo una cubeta de recogida del agua
- Sacar el tapón de drenaje del interior de la cuba
- Lavar y secar el interior de la cuba con un paño suave sin utilizar detergentes corrosivos
- Después de volver a poner el tubo rígido o flexible y el tapón interior; poner de nuevo en función el equipo. Tras 1 hora, estará de nuevo listo para conservar los productos

Informes para el servicio asistencial

- Los defectos de funcionamiento que se encuentren en los equipos frigoríficos son debidos, en la mayoría de los casos, a una instalación eléctrica defectuosa. Se trata entonces de causas que pueden ser fácilmente eliminadas en el momento.

AVERIAS	ACTUACIONES POSIBLES
El equipo no funciona	Controlar que la corriente llegue regularmente a la toma Controlar que el enchufe esté insertado completamente en la toma.
La temperatura interna no es satisfactoria	Controlar que el equipo no se encuentre cerca de una fuente de calor. Controlar que no haya una excesiva acumulación de hielo sobre el evaporador o sobre el castillo evaporante. Controlar el ajuste de la temperatura. Controlar que detrás del aparato haya suficiente espacio para el paso del aire. Controlar el cierre de la puerta.
El equipo es ruidoso	Controlar que la totalidad de tornillos y tuercas estén bien ajustadas. Controlar que el equipo esté bien nivelado. Controlar que cualquier tubo o pala de los ventiladores no toque otras partes.

ENVASADORA A VACÍO SAMMIC

- Es importante limpiar cada día el interior y bordes de la cámara, así como la junta de cierre.
- El exterior de la máquina no se debe limpiar con un chorro directo de agua. Emplear para su limpieza un paño húmedo y cualquier detergente habitual.
- Es necesario controlar semanalmente el nivel de aceite, que debe cubrir $\frac{3}{4}$ de la mirilla.
- Cambiar el aceite cada 500 horas de trabajo de la máquina, aproximadamente. En los modelos con sensor, la cantidad de horas de trabajo acumuladas se puede visualizar al encender la máquina. Para efectuar el cambio, soltar el tapón de vaciado y dejar que salga el aceite usado. Para el llenado seguir las instrucciones dadas en el apartado correspondiente.
- En las bombas de 40 mΔ/h y superiores, se debe cambiar simultáneamente el filtro de aceite. Este filtro es del tipo empleado en el automóvil según referencia: AWS2, rosca $\frac{3}{4}$
- Si el cable de alimentación se deteriora y es preciso instalar uno nuevo, dicho recambio sólo podrá ser realizado por un servicio técnico reconocido por SAMMIC

- Antes de cualquier intervención para la limpieza, revisión o reparación de la máquina, es obligatorio desconectar la máquina de la red.
- El nivel de ruido de la máquina, en marcha, colocada a 1.6 m de altura y 1m de distancia, es 75 dB(A). ruido de fondo de 32 dB(A)

MÁQUINA DE HIELO

- Los períodos entre el mantenimiento y la limpieza dependen de las condiciones de utilización, del local, emplazamiento y del agua disponible.

Como mínimo los puntos que siguen deberán hacerse dos veces al año:

- Limpieza y descalcificación de la rejilla expulsora de cubitos y del depósito de carga. Las acumulaciones calcáreas impiden que los cubitos resbalen.
- En las máquinas condensadas por aire, limpiar el condensador con ayuda de un aspirador, brocha no metálica o por medio de un gas a presión (aire, nitrógeno).
- En lugares polvorientos o con humos, esta limpieza deberá efectuarse incluso cada mes, sobre todo en verano.

Limpieza exterior

- El exterior puede limpiarse frotando ligeramente con una esponja, agua tibia, y un detergente de uso doméstico, aclarar con agua y secar con un paño limpio.
- Las manchas que así no se limpien, pueden quitarse con un pulimento líquido de los empleados para pintura de los automóviles.
- No utilizar productos ácidos ni cáusticos, dañarían el acabado del aluminio.

PICADORA

Mantenimiento diario

- El mantenimiento está basado en una buena limpieza.
- Limpiar el cuerpo del motor y la caja de engranajes del batidor metálico únicamente con un paño húmedo. La caja de engranajes del picador puede lavarse bajo el grifo, pero no lo sumerja en agua.
- Los demás componentes pueden limpiarse en el lavavajillas. Sin embargo, después de preparar alimentos picantes o muy salados, deberá aclarar la cuchilla enseguida.
- Además, tenga cuidado de no usar demasiado detergente o descalcificador en el lavavajillas.
- Cuando se han procesado alimentos con alta pigmentación, los componentes de plástico del aparato pueden decolorarse. Frote estos componentes con aceite de cocina antes de ponerlos en el lavavajillas.

COCINAS GAS, ELÉCTRICAS Y VITROCERÁMICAS

Mantenimiento diario

- Las partes de acero deben limpiarse con productos de compra en el mercado no abrasivos ni corrosivos. Evite dejar encima de la cocina sustancias ácidas o alcalinas, como vinagre, sal, zumo de limón, etc. que pueden dañar la superficie pulida. Las piezas desmontables de los quemadores de gas deben limpiarse con frecuencia para evitar la obstrucción de los orificios. Las placas eléctricas se deben limpiar, cuando aún están templadas, con una bayeta húmeda; secar y después pasar un paño húmedo de aceite para evitar oxidaciones.
- Para limpiar la cocina vitrocerámica el vidrio debe estar frío o templado, quitando los residuos de comida o grasas con una rasqueta. Después utilice una esponja o bayeta y aclara y seque

con un paño suave. Mantener alejados del vidrio caliente productos que puedan fundirse, como plásticos, papel aluminio, azúcares etc.

LAVAVAJILLAS

Mantenimiento diario

- Sacar el tapón interior para dar paso al vaciado de la máquina.
- La limpieza del interior de la máquina se realiza pasando un paño húmedo y aclarando a continuación con la ducha propia.
- Las paredes externas se limpiarán con un paño humedecido con un producto neutro y su posterior secado.
- La dosificación del abrillantador y del detergente se harán de forma manual, siguiendo para ello las normas que marcan los productos.
- El motor se limpiará con aire cada tres meses para permitir el correcto funcionamiento.

MICROONDAS

Mantenimiento diario

- El interior del microondas se limpiará con un paño húmedo y a continuación un paño seco.
- La puerta del microondas debe quedar abierta para ventilar y evitar que se acumulen olores desagradables.
- La limpieza y uso del interior del microondas se realizará con materiales no metálicos ni problemáticos para su utilización.
- Para la limpieza de las piezas que se utilizan en su interior se sacarán y se lavarán con agua y jabón neutro, a continuación, se aclararán con abundante agua y se secarán.
- Para su limpieza lo primero que se hará será desenchufar el microondas.
- El exterior del microondas se limpiará con un paño húmedo o con un producto neutro para no dañar las carcasas que lo recubren.

TERMO DE BEBIDAS CALIENTE

Mantenimiento diario

- Lo primero que se hará será desenchufar el termo para pasar a su limpieza.
- Para su limpieza interior, se desenrosca la cubeta en la que se ha mantenido la bebida caliente y se pasa a lavar con agua y jabón, a continuación, se aclara con abundante agua y se seca totalmente.
- Se comprobará la cantidad de agua que se utilizará para mantener la bebida caliente y evitar de esta forma que se quemé la resistencia.
- Se desenroscará el grifo dosificador y se limpiará con agua y jabón, aclarando a continuación con agua abundante, pasando a su posterior secado total.
- Se enroscará la cubeta interior y se colocará la tapa de la misma para que no entre suciedad.
- El exterior del termo se limpiará con un paño húmedo o un paño embebido con un producto de limpieza neutro, pasando a su posterior secado.

MOLINILLOS DE CAFÉ

Mantenimiento diario

- Lo primero que se hará será desenchufar el molinillo.
- Se limpiará el exterior del mismo con un paño húmedo o un paño embebido con un producto de limpieza neutro, pasando a su posterior secado. Se limpiarán también con la ayuda de un pincel, específico las partes más difíciles, como la zona de la regulación de la molienda.
- Se desmontará la bandeja recoge-posos; se aclarará con agua, y a continuación se secará y se volverá a montar.
- Se limpiará la prensa de café con un paño húmedo y se secará a continuación.

Mantenimiento periódico

- Se revisarán las muelas de la molienda cada 2000 horas de funcionamiento.
- La tolva de desenroscará, se vaciará de café y se lavará con agua y jabón neutro para evitar el paso de sabores al café, a continuación, se aclarará con abundante agua y se secará totalmente.

PESA DE ACERO INOXIDABLE 18/10

Mantenimiento diario

- Se desenchufará de la red eléctrica para realizar su correcto mantenimiento.
- Se limpiará una vez usada. Para ello se humedecerá un paño con agua o un producto neutro, a continuación, se secará totalmente.
- Se comprobará, cada vez que se encienda, su correcto funcionamiento y se esperará a que esté lista para su uso.

MÁQUINA CORTAFIAMBRE

Mantenimiento diario

- Será imprescindible desenchufarla de la red eléctrica para realizar su correcto mantenimiento diario y periódico.
- Una vez utilizada y terminado su uso, se desmontarán las partes desmontables, como por ejemplo la tapa que cubre el filo cortador.
- Las piezas desmontadas se lavarán con agua y jabón y, si fuese necesario se frotarán para eliminar los posibles restos de comida o suciedad. A continuación, se aclararán con agua abundante, luego se secarán perfectamente para su posterior montaje.
- Se verificará, al final del montaje de las piezas, el correcto deslizamiento de las mismas, así como el correcto funcionamiento de la máquina una vez montada.
- Se aplicará, si fuese necesario, un lubricante autorizado a las piezas que necesiten un correcto deslizamiento para su uso.

RECHAUD

Mantenimiento diario

- Se verificará el contenido de gas que contienen las bombonas que se encuentran en su interior.
- Se verificará también el correcto funcionamiento de las llaves de paso de dicho gas.
- Se limpiará, con productos adecuados para cada material, bien sea cobre o bien acero. En ambos casos se seguirán las instrucciones que los productos de limpieza aconsejen.

- Para la correcta limpieza interior y exterior, se desmontarán todas las piezas posibles y se limpiarán una a una correctamente, para posteriormente montarlo de nuevo.

CARRO RECHAUD

Mantenimiento diario

- Se desenchufará la máquina de la red eléctrica.
- Se verificará el correcto funcionamiento de las llaves que accionan el funcionamiento de los hornillos.
- Se limpiará, con productos adecuados para cada material, bien sea acero o bien madera. En ambos casos se seguirán las instrucciones que los productos de limpieza aconsejen.
- Se verificará el correcto funcionamiento de las ruedas, evitando en todo caso el ruido chirriante de las mismas, aplicando para ello aceite.
- Para la correcta limpieza interior y exterior, se desmontarán todas las piezas posibles y se limpiarán una a una, para posteriormente montarlas de nuevo.

BAÑO MARIA

Mantenimiento diario

- Se verificarán los desagües de agua de la máquina.
- Se verificará los grifos o entradas de agua a la máquina.
- Para su correcto funcionamiento, se desmontarán todas las piezas que sean posibles, para lavarlas con agua y jabón adecuado para cada producto y suciedad. A continuación, será importante el secado de cada pieza y la posterior colocación de las piezas anteriormente desmontadas.

EXTRACTOR DE HUMOS

Mantenimiento diario

- Se limpiará el exterior del extractor, con un paño húmedo o embebido con un producto adecuado para la limpieza de dicho material; a continuación, se secará totalmente, para evitar que la suciedad se pegue a la humedad.
- Se limpiarán los interruptores con un paño seco, para evitar que se acumule suciedad que pueda entorpecer el correcto funcionamiento del mismo.

Mantenimiento periódico

- Una vez a la semana, se desmontarán los filtros del extractor y se limpiarán con un quitagrasas adecuado para la suciedad impregnada y el producto con el que está confeccionado dicho filtro. A continuación, se aclarará con agua abundante.

CARRO POSTRES

Mantenimiento diario

- Se desenchufará la máquina de la red eléctrica
- Se verificará el correcto funcionamiento de las llaves que accionan el funcionamiento del carro.
- Se limpiará, con productos adecuados para cada material, bien sea acero o bien madera. En ambos casos se seguirán las instrucciones que los productos de limpieza aconsejen.

- Se verificará el correcto funcionamiento de las ruedas, evitando en todo caso el ruido chirriante de las mismas, aplicando para ello aceite.
- Para la correcta limpieza interior y exterior, se desmontarán todas las piezas posibles y se limpiarán una a una, para posteriormente montarlo de nuevo.

CARRO RECHAUD A GAS

Mantenimiento diario

- Se verificará el contenido de gas que contienen las bombonas que se encuentran en su interior.
- Se verificará también el correcto funcionamiento de las llaves de paso de dicho gas.
- Se limpiará, con productos adecuados para cada material, bien sea acero o bien madera. En ambos casos se seguirán las instrucciones que los productos de limpieza aconsejen.
- Se verificará el correcto funcionamiento de las ruedas, evitando en todo caso el ruido chirriante de las mismas, aplicando para ello aceite.
- Para la correcta limpieza interior y exterior, se desmontarán todas las piezas posibles y se limpiarán una a una, para posteriormente montarlo de nuevo.

DISPENSADOR DE CERVEZA

Mantenimiento diario

- Se limpiará la bandeja recoge-posos con agua y jabón adecuado, a continuación, se aclarará con agua caliente abundante para, posteriormente, secarla totalmente.
- El grifo se limpiará exteriormente con un paño húmedo, para a continuación secarlo en su totalidad.
- El exterior de la máquina, que es de acero, se limpia con producto específico y nos cercioraremos de que queda totalmente seca.
- Se verificará que la máquina que enfría el circuito por el que circula la cerveza para su enfriamiento, funciona correctamente.

Mantenimiento periódico

- Los tubos internos se limpiarán con productos adecuados para dicha limpieza, con la ayuda de una bombona que hace circular dichos productos y sus posteriores aclarados, por el interior de la máquina. Dicha limpieza, la realiza personal especializado que aporta la marca de cerveza.
- Se verificará la cantidad de CO2 que contiene la bombona del mismo, reemplazándola cuando ésta esté vacía.

ABATIDOR DE TEMPERATURA

Mantenimiento diario

- Para limpiar el interior del abatidor, lo primero que haremos será desenchufar el aparato.
- El interior se limpiará al final de cada jornada con un paño húmedo y a continuación se repasará con un paño seco, para evitar que se peguen posibles partículas de suciedad.
- Se hará especial hincapié en la sonda receptora de temperatura, haciendo para ello una delicada limpieza de la misma, y se verificará que queda colocada en su sitio, dentro del abatidor de temperatura, para evitar así que sea atropellada por la puerta de cierre u otros tipos de peligro para la sonda.
- El exterior del aparato se limpiará igualmente con un paño húmedo con un producto específico para su limpieza y se verificará su correcto secado.
- Se sacará la bandeja que se encuentra en la parte inferior del aparato para recoger las gotas de agua que se vayan creando, para realizar su limpieza.

BASCULA

Mantenimiento diario

- Se desenchufará la máquina para realizar una limpieza con un paño húmedo y a continuación uno seco.
- Se verificará que funcionen todos los elementos de la báscula.

THERMOMIX

Mantenimiento diario

- Se desenchufará la máquina para realizar su correcta limpieza.
- La base sobre la que se ajusta el vaso en el que se realizan las elaboraciones culinarias, se limpiará con un paño embebido con un producto neutro y no dañino para el material con el que está elaborada dicha base, a continuación, se secará para evitar que ésta quede húmeda, y así garantizamos su correcta limpieza.
- El vaso se lavará con jabón específico para matar las posibles bacterias que queden en él.
- A continuación, se aclarará con agua abundante y se secará totalmente. Asimismo, se podrá lavar en el lavavajillas para garantizar su desinfección.

LICUADORA

Mantenimiento diario

- Se desenchufará la máquina para realizar su correcta limpieza.
- La base sobre la que se ajusta el vaso en el que se realizan las elaboraciones culinarias, se limpiará con un paño embebido con un producto neutro y no dañino para el material con el que está elaborada dicha base, a continuación, se secará para evitar que ésta quede húmeda y así garantizamos su correcta limpieza.
- El vaso se lavará con jabón específico para matar las posibles bacterias que queden en él.
- A continuación, se aclarará con agua abundante y se secará totalmente. Así mismo se podrá lavar en el lavavajillas para garantizar su desinfección.

SALAMANDRA

Mantenimiento diario

- Para su limpieza interna, se utilizará, cuando esté templada, un desengrasante especializado para su uso, y su correcta eliminación.
- El exterior de la salamandra se limpiará con un paño embebido con un producto neutro y no dañino para dicho material. A continuación, se secará totalmente.

HORNOS CONVENCIONAL VAPOR Y RATIONAL

Mantenimiento diario

- Cuando dichos hornos estén templados, se aplicará un producto adecuado para su limpieza (desengrasante y desinfectante), bien en forma de pastilla o en forma de difusor líquido, para a continuación aclarar con agua abundante si fuese necesario para garantizar que no queden residuos de carácter nocivo para la salud.
- Así mismo para realizar la correcta limpieza de los hornos en cuestión, se sacarán todas las piezas posibles, para lavarlas en lavavajillas, que garantizará la limpieza y la desinfección debido a la temperatura con la que el agua del lavavajillas realiza el lavado o, lavarlos con un producto adecuado para su correcta desinfección y limpieza de las piezas.
- Se aclararán con agua abundante y se secarán totalmente, para, a continuación, colocarlas correctamente y se verificará que funcionan correctamente.
- Las sondas de temperatura se limpiarán con sumo cuidado, debido a su delicadeza, y se colocarán en su lugar adecuado, para evitar ser atropellada por la puerta u otras averías posibles.
- El exterior de los hornos se limpiará con un paño embebido con un producto adecuado para la limpieza y el material a tratar; a continuación, se secarán para garantizar su correcta limpieza.
- Al finalizar la limpieza completa de los hornos verificaremos que los mismos, y sus correspondientes piezas, funcionan correctamente.

COCINAS

Mantenimiento diario

- Se cerrará la salida de gas desde la llave de paso de los accesos anteriores a las cocinas.
- Se desmontarán las piezas posibles para lavarlas en el lavavajillas y garantizar así la limpieza y la desinfección. También se podrán lavar con jabón específico para desengrasarlas y limpiarlas correctamente, aclarando con agua abundante y a continuación un secado total que garantice la correcta limpieza de las mismas.
- El mueble de cocina se limpiará con productos neutros para los materiales que componen dicho mueble, que garanticen la limpieza y desinfección del mismo. Se garantizará su correcto y total secado.
- Se colocarán correctamente las piezas desmontadas para su limpieza y se verificará que las cocinas funcionan correctamente, y que no queda ningún escape de gas.

Mantenimiento periódico

- Se verificará que los tubos que transportan el gas que hace funcionar las cocinas están en correcto estado. Para ello será una empresa especializada la encargada de verificar los estados de las tuberías.
- Se revisarán las piezas que, por su desgaste, puedan ocasionar peligros a las personas que manipulen las cocinas.

FREIDORAS

Mantenimiento diario

- Se limpiarán los exteriores de las freidoras con papel absorbente primero, para después pasar un paño embebido con producto neutro y su posterior secado. También se limpiarán las correspondientes tapas de las freidoras.
- Se verificará visualmente el estado del aceite (espuma sobrenadante en, color, olor), garantizando así su limpieza y su estado de composición para su uso alimentario.
- Las cestas freidoras se lavarán con jabón específico para los aceites y no nocivos para el uso alimentario. Para ello también se podrán lavar en el lavavajillas para garantizar su limpieza y su desinfección.

Mantenimiento periódico

- Se cambiará el aceite cuando el estado del mismo no está en condiciones para uso alimentario. También se cambiará éste, cuando el producto que se ha cocinado en el aceite ha dejado su sabor impregnado, pudiendo contaminar de ese mismo sabor otros productos que se vayan a cocinar posteriormente.

PLANCHA

Mantenimiento diario

- Se esperará a que la plancha baje de temperatura para comenzar su limpieza.
- Una vez ha bajado la temperatura se procederá a aplicar un producto adecuado para eliminar los restos de grasas y otras materias que permanezcan en la plancha, y se dejará reaccionar este producto si fuese necesario.
- Una vez ha reaccionado se aclarará y se secará la plancha en su totalidad.
- Se limpian de igual modo las salidas y recogidas de grasas y aceites de la plancha.
- Se aplicará algún producto, así como aceite de uso alimentario para evitar que el oxígeno deteriore la placa sobre la que se cocinará.
- En su exterior se aplicará un producto específico para la limpieza del acero.

BAÑO MARIA

Mantenimiento diario

- Se verificarán los desagües de agua de la máquina
- Se verificarán los grifos o entradas de agua la máquina.
- Para su correcto funcionamiento, se desmontarán todas las piezas que sea posible, para lavarlas con agua y jabón adecuado para cada producto y suciedad. A continuación, será importante el secado de cada pieza y la posterior colocación de las mismas.

MESA CALIENTE Z

Mantenimiento diario

- Desenchufar la mesa para evitar daños personales.
- Limpiar su interior con un paño húmedo con un producto neutro y óptimo sanitariamente, y a continuación secar con papel o similar, para que quede completamente seca.
- Se procederá a realizar la limpieza del exterior la mesa de la misma forma que el interior de la misma.

AMASADORAS

Mantenimiento diario

- Se desenchufarán las máquinas para proceder a su limpieza.
- Se desmontarán las piezas de las máquinas y se limpiarán con productos que garanticen su correcta limpieza y desinfección. A continuación, se secarán totalmente para garantizar su higiene.
- Las máquinas se limpiarán con paños embebidos con productos adecuados para garantizar su correcta limpieza y desinfección. A continuación, se secarán totalmente para garantizar la higiene alimentaria.
- Se hará especial verificaciones en los espacios más difíciles de limpiar.

CONGELADORES

- Si la máquina tiene que estar inactiva largos periodos, habrá que efectuar las operaciones preliminares siguientes:
- Quitar el enchufe de la toma de corriente
- Limpiar y secar bien el mueble
- Dejar un poco abierta la puerta de vidrio para evitar la formación de malos olores
- Dejar el equipo en un lugar seco y protegido de los agentes atmosféricos y cubrirlo con una tela

Mantenimiento diario

- Cualquier intervención efectuada en el aparato por el usuario requiere ante todo apagar el enchufe de la toma de corriente; inspeccionar periódicamente el cable de alimentación para que no esté estropeado. En el caso de que el cable esté estropeado, no utilizar el equipo y no intentar su reparación; dirigirse a personal cualificado para su sustitución. Ninguna protección (rejilla o carter) debe ser quitada por personal no cualificado. Evitar rigurosamente de hacer funcionar el equipo con dichos resguardos sacados
- Por lo menos cada 30 días, limpiar el condensador estático de las impurezas (polvo y detritos) que se hayan acumulado entre las aletas y la superficie frontal impidiendo una buena circulación del aire
- Al menos una vez cada 30 días, limpiar el condensador aletado de las impurezas (polvo, etc.) que se hayan acumulado entre las aletas y la superficie frontal impidiendo una buena circulación del aire.
- Un condensador sucio influye negativamente en el rendimiento de la instalación, reduciendo sus prestaciones y determinando inútiles consumos de energía eléctrica. La operación de limpieza se hará con escobillas de seda o, aún mejor, con un aspirador. No utilizar chorros de agua: podrán alcanzar las partes eléctricas y estropearlas.
- Para una buena conservación de las superficies del equipo, recurrir a la limpieza periódica
- Mueble exterior: cuando se necesita, limpiar delicadamente el mueble exterior utilizando un paño suave embebido en una solución de agua y detergente neutro.
- Superficies de acero inoxidable: lavar con agua tibia y jabones neutros y enjuagar con un paño suave; evitar lana de acero u hojas de fibras metálicas porque pueden deteriorar las superficies.
- Superficies de plástico: lavar con agua tibia y jabones neutros, luego enjuagar con un paño suave; evitar el empleo de alcohol, acetona o disolvente que estropearía permanentemente las superficies.
- Un condensador sucio influye negativamente en el rendimiento de la instalación, reduciendo sus prestaciones y determinando inútiles consumos de energía.

Desescarche manual y limpieza de la cuba

- Para conseguir siempre el máximo rendimiento de la instalación frigorífica, se aconseja efectuar un desescarche manual cuando el espesor de la escarcha en las paredes o en los entrepaños refrigerantes (donde hay) sobrepasa 5 mm. Para la limpieza, proceder como se indica:
 - o Sacar el producto de la cuba (ponerlo en un conservador a -18°C para los modelos negativos).
 - o Apagar el aparato accionando el interruptor principal y destacando el enchufe.
 - o Para los modelos negativos introducir un contenedor de agua caliente pero no hirviendo apoyado sobre un trozo de cartón y volver a cerrar la puerta durante unos 30 minutos.
 - o Extraer y girar el tubo rígido de descarga y poner bajo el mismo una cubeta de recogida del agua, quitar la rejilla frontal, extraer el tubo flexible de descarga y poner bajo el tubo una cubeta de recogida del agua.
 - o Sacar el tapón de drenaje del interior de la cuba.
 - o Lavar y secar el interior de la cuba con un paño suave sin utilizar detergentes corrosivos.
 - o Después de colocar de nuevo el tubo rígido o flexible y el tapón interior; poner en funcionamiento el equipo. Tras 1 hora, estará de nuevo listo para conservar los productos.

Informes para el servicio asistencial

- Los defectos de funcionamiento que se encuentran en los equipos frigoríficos son debidos, en la mayoría de los casos, a la instalación eléctrica defectuosa. Se trata entonces de causas que pueden ser fácilmente eliminadas.

AVERIAS	ACTUACIONES POSIBLES
El equipo no funciona	<ul style="list-style-type: none"> - Controlar que la corriente llegue regularmente a la toma - Controlar que el enchufe esté insertado completamente en la toma.
La temperatura interna no es satisfactoria	<ul style="list-style-type: none"> - Controlar que el equipo no se encuentre cerca de una fuente de calor - Controlar que no haya una excesiva acumulación de hielo sobre el evaporador o sobre el castillo evaporante - Controlar el ajuste de la temperatura - Controlar que detrás el aparato haya suficiente espacio para el pasaje del aire - Controlar el cierre perfecto de la puerta
El equipo es ruidoso	<ul style="list-style-type: none"> - Controlar que la totalidad de tornillos y tuercas estén bien atornilladas - Controlar que el equipo esté bien nivelado - Controlar que cualquier tubo o pala de los ventiladores no toque otras partes

PLAN DE PROVEEDORES Y SUMINISTROS

1. REGISTRO Y CONTROL DE PROVEEDORES

Con el fin de garantizar el control de los suministros y productos el Centro establece como primera medida, que para cada uno de los proveedores se elabore una ficha, que debe contemplar al menos los siguientes datos:

- Identidad:
 - Nombre o Razón Social
 - CIF
 - NRS
 - Dirección
 - Teléfono
- Géneros o artículos que suministra

La recepción de productos, la realiza el profesor responsable que está en ese momento en el aula de cocina o sala, junto con los alumnos y, en su defecto, el conserje del centro, comprobando el estado de los productos según [anexo 4](#) y reflejando las anomalías si las hubiera.

RECEPCION DE MERCADERÍAS	
PROFESOR RESPONSABLE DE AULA	Verificación y control del estado de los productos.
CONSERJE DEL CENTRO	Recepción y mantenimiento en condiciones adecuadas, y comunicación de la llegada al profesor responsable.

2. RELACIÓN DE PROVEEDORES

PRODUCTOS	EMPRESA	Registro sanitario
FRUTAS Y VERDURAS	SALMARFRUIT FRUTERÍAS CONCHI C/ Manuel Azaña, 29 47014 Valladolid CIF B47658653	8216/VA
CARNES Y EMBUTIDOS	SELECTOS DE CASTILLA S.A. C/ Rodrigo Fernández s/n 34171 Villamartín de Campos (Palencia) CIF A34105775 CÁRNICAS ROBERTO ESPINOSA BARRAJÓN Caamaño 12-14 47013 Valladolid CIF 12382792-Y Tfno. 983473821	ES 10.07644/P 7211/VA
HUEVOS	FERNANDO PARDO TORÓN. Paseo de Zorrilla 168 bajo izda. CD: 47006, Valladolid Nif: 12364913 K Teléfono: 983222788	14.02591/VA
ACEITES	DISTRIBUCIONES SERDIVALL S.C. C/ LIRIO, 15, 47012 Valladolid Tfno. 983 30 88 85 Nif: E 47 284 906 AJA MORCHÓN DISTRIBUCIONES S.L. CIF: B47447214 C/ CAÑADA DE LAS LOBAS S/N 47140-LAGUNA DE DUERO, VALLADOLID TFNO: 983543454. FAX: 983546153	4007641/VA 40.13234/VA
PESCADOS	PESCADOS LA ALONDRA C/ Amadeo Arias, 7 Valladolid 47014 CIF: B 47651518 Telf.: 983387464 CETÁREA SALMANTINA, SL C/ América, 9 37184 Villares de la Reina, Salamanca	8183/VA 40061487/SA 12.022713/SA
NO PERECEDEROS	DISTRIBUCIONES DE CASTILLA Y LEÓN S.A. DISCALESA. C/ Topacio 2, polígono San Cristóbal, 47012, Valladolid NIF: A-47.210.414 TFNO/FAX: 983203666 / 983203866	40.10427/VA

	<p>DISTRIBUCIONES CASTELLANO-LEONESAS, S.L. CIF: B4719944 C/ ESTAÑO, 14, POLÍGONO San Cristóbal. 47012 Valladolid Tfno.: 983398788- 663397048</p> <p>ALBERTO GONZÁLEZ DÍAZ. CIF: 07967822 R C/ hoces del Diuratón,113 Carbajosa de la Sagrada 371128 Salamanca</p>	<p>4015129/VA</p> <p>40047436/SA</p>
PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA	<p>COMERCIAL JAVIER CASADO S.L. CIF: B47236922 CL. CROMO, POLÍGONO SAN CRISTÓBAL, PARCELAS 38-40 DOMICILIO ALMACÉN: CL HELIO, 16 TFNO: 983307956. Fax: 983394964 47012 VALLADOLID.</p> <p>AJA MORCHÓN DISTRIBUCIONES S.L. CIF: B47447214 C/ CAÑADA DE LAS LOBAS S/N 47140-LAGUNA DE DUERO, VALLADOLID TFNO: 983543454. FAX: 983546153</p> <p>SUCASPAN 2000 S.L. CIF: B47419460 C/ GALENA 4, POLÍGONO SAN CRISTÓBAL 47012, VALLADOLID TFNO: 983306822</p> <p>I.MACÍAS, S.A. CIF: A-47057039 C/ VÁZQUEZ DE MENCHACA, 1 NAVE 4. TFNO: 983471404, 983223696 47008 VALLADOLID</p> <p>J.GIL DISTRIBUCIONES CIF: B-47448337 C/ GALENA, 50. Pol. Ind. San Cristóbal 47012-VALLADOLID Tfno. 983213443</p>	<p>40.07622/VA</p> <p>40.13234/VA</p> <p>40.16677/VA</p> <p>40.11766/VA</p> <p>40.14875/VA</p>
AGUAS Y LECHE	<p>DISTRIBUCIONES ALONSO CYL, S.L. NIF: B47735246 C/ MINUTISA, 2-NAVE 6. 47012 VALLADOLID TFNO Y FAX: 983293543</p>	<p>40.15384/VA</p>

REFRESCOS, CERVEZAS Y LICORES	<p>-COMERCIAL GRUPO FREIXENET SA CIF: A58588922 C/ Joan Sala,2 Apdo Correos 1 S Sadurní de Anoya08770 Barcelona Tel: 938917000</p>	40.12098/CAT
	<p>-EL BUEN GUSTO Nif. 09332772 Q C/ Manuel Silvela, 2 Valladolid 47014 Telf. 983377199</p>	30012891/VA
	<p>-DISCALESA Nif. A 47210414 C/Topacio,2 Valladolid 47012 Telf. 983.203666</p>	40.10427/VA
	<p>-EXTEALDE Nif: B82241779 Camino Trasdeconejos. Nave 2-6 Valladolid 47140 Telf. 983355901</p>	4017310/VA
CONGELADOS, POLLO.	<p>COMERCIAL OBLANCA S.A. Polígono Industrial de Onzonilla. C/ nº3, parc. 6-9. 24231, Onzonilla, León. CIF: A-24025819 Tfno.: 987223194 – 987223197</p>	10.00777/LE
	<p>ALCOPA/TUDIS C/ Alfareros, 36 Palencia 34004 CIF. B34134882 Tel. 983101947/979710274</p>	4006828/P
CAFÉ	<p>CAFÉS DROMEDARIO S.A. Recta de Eras s/n 39792 Heras, Cantabria CIF: A-39.000.690</p>	25.0459/S
	<p>DISLASIC SL C/ Puente Colgante,11 Valladolid47004 CIF. B 47310339 Telf 9830275452</p>	40.30861/VA
PRODUCTOS DE SUPERMERCADO	<p>MERCADONA, S.A. C/ del Carbonero s/n. 47011, Valladolid Cif. A46103834 Teléfono: 983297247</p>	4011014/M

PRODUCTOS DE LIMPIEZA	<p>DIVACEL, S.L. C/ Turquesa, 50. 47012 VALLADOLID CIF: B47405816 Tfno.: 983397411. FAX: 983397522</p> <p>SUMINISTROS TRES ÁRBOLES SL C/ Cobalto, 8 Pol S Cristóbal Valladolid 47012 CIF: B 49210586</p> <p>EFI HIGIENE SLU. Av. Fuentes Claras, 10 Pol S Cosme 47620 Villanubla. Valladolid CIF B 47733977</p> <p>DISTRIBUCIONES PUERTO C/ Plata 63. 47012 Valladolid CIF B47454988 Tlf 983267907</p> <p>EUROCHEN C/ Galena 12 47012 Valladolid CIF A47363817 Tlf. 983211920</p>	
RECOGIDA ACEITE USADO	<p>ECOCYL SL C/ Olmo Parc. 33 Nave 20 Polígono La Mora 47193 La Cistérniga (Valladolid) Tfno. y Fax: 983402354 y 983402923</p>	G.R.N.P. CL 34/01
LAVANDERÍA	<p>LAVANDERÍA INDUSTRIAL MV Nif. 09343368 D C/ Labajo, 5 Valdestillas Valladolid 47240 Telf. 983551244</p>	

3. RELACIÓN DE BAJAS

En este apartado se identifican los proveedores que causan baja y las razones que motivaron dicha decisión.

EMPRESA QUE CAUSA BAJA	MOTIVO DE LA BAJA

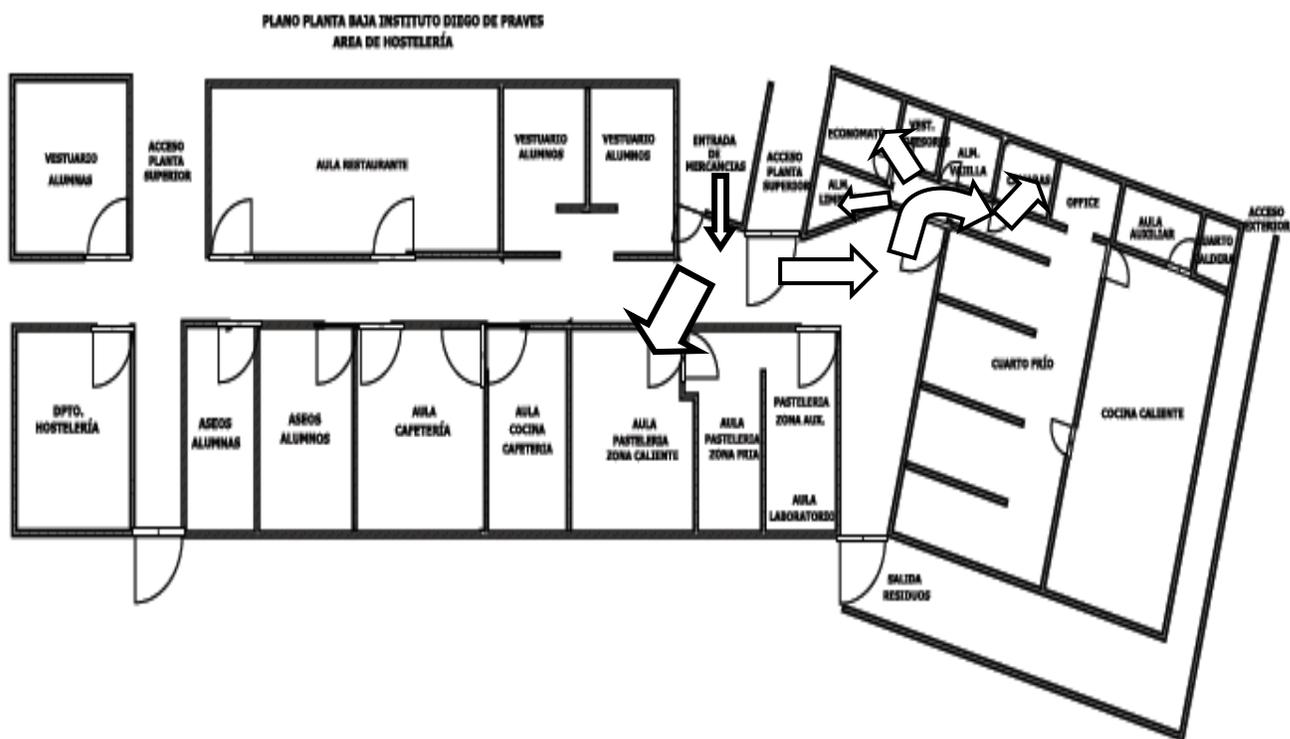
4. DIAGRAMA DE FLUJO DE RECEPCIÓN EN COCINA

El conjunto de estos productos tiene un mismo recorrido hasta su recepción por parte de los profesores de cocina. A partir de ese momento cada uno de ellos tiene su singular itinerario y ubicación.

Como podemos apreciar en el plano, estos productos entran en el centro mediante sus respectivos vehículos de transporte que estacionan enfrente. Acceden por la verja de entrada de mercancías. Dicha verja da acceso a un pasillo de la planta baja que distribuye diferentes entradas a sus respectivos espacios: aula taller de restaurante, bar, cafetería, aula taller de pastelería y panadería y la cocina.

Según se entra en cocina tenemos el almacén de productos no perecederos o economato, y junto al economato otro pequeño cuarto de productos de limpieza. A la derecha están las cámaras frigoríficas y frente a ellas una mesa de recepción de mercancías, para comprobar el estado de las mismas antes de su almacenamiento.

Todos los productos empleados en cocina, excepto los químicos y de limpieza, son recibidos en dicho almacén o economato y cuarto frío, y dependiendo de su distinta naturaleza se distribuyen y depositan en sus respectivos destinos. Dichas tareas las realizan los alumnos supervisados por los profesores.



5. DIAGRAMA DE FLUJO DE RECEPCIÓN EN SALA Y CAFETERÍA

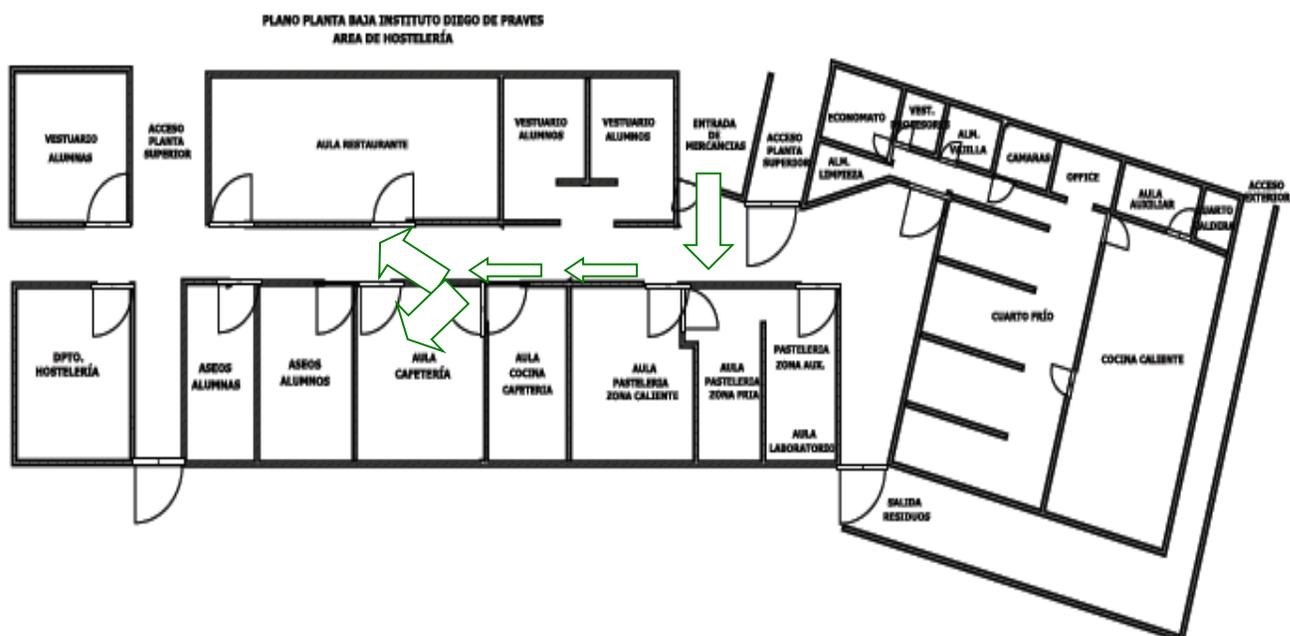
Las dependencias del Restaurante en las que se aplica este Sistema APPCC son:

1. Comedor.
2. Almacén de víveres no perecederos y de bebidas.
3. Cámaras frigoríficas.
4. Cafetería.
5. Pequeña maquinaria.

El área destinada a Restaurante-Bar recibe todas aquellas bebidas destinadas al consumo de clientes; además de otros géneros utilizados en elaboraciones sencillas propias de la sección.

- 1) **Botellería pequeña**, destinada para su consumo principalmente en la zona de bar, como zumos, Refrescos, Otros.
- 2) **Botellería variada**, para consumo indiscriminado en zonas de bar y comedor, como bebidas alcohólicas, aguas envasadas.
- 3) **Conservas y alimentos no-perecederos**, cafés, azúcar, infusiones, frutas en almíbar, etc. ubicados principalmente en el economato.
- 4) Productos alimenticios destinados a elaboraciones sencillas de cafetería, tales como bocadillos, sándwiches, etc.
- 4) La última gama de **productos** usados en esta sección es la **destinada a productos de limpieza** de materiales, maquinaria, utillaje e instalaciones.

El flujo de todos estos artículos tiene como patrón el siguiente organigrama.



Habitualmente los productos destinados a estos talleres son recibidos por el profesorado que imparte clase en los mismos junto al alumnado correspondiente.

Esta mercancía ha de ser recibida preferentemente los lunes y martes en horario de mañana; el profesor que en ese momento esté dando clase en el aula-taller se encargará, junto con sus alumnos, de recibirla, comprobar el estado de la misma, cotejar lo recibido con el albarán de entrega, y si procede distribuirla y ubicarla en los lugares indicados, (bodega, cámaras frigoríficas, estanterías, etc.). En caso de que no hubiera ningún profesor en las aulas, será el conserje del centro quien acompañará al proveedor a las dependencias de hostelería.

PLAN DE TRAZABILIDAD

Este plan de trazabilidad en este primer estadio de desarrollo se va a centrar en algunos de los aspectos que hemos ido tratando en el diagrama de flujo de los distintos productos, fundamentalmente en lo que se refiere a su correcto control, recepción y almacenamiento.

Para ello hemos elaborado un primer documento de recepción (HOJA DE COMPRAS DE MATERIAS PRIMAS), anexo [4](#), donde se recogen los siguientes conceptos:

- Producto o materia prima
- Responsable del pedido
- Cantidad de pedido
- Fecha de recepción
- Identificación visual
- Temperatura de recepción
- Aceptación o no del producto
- Stock

La cumplimentación de esta ficha de recepción es efectuada por los alumnos dentro del diagrama de flujo de recepción de materias primas y productos de limpieza, que consiste además de efectuar las comprobaciones señaladas en dicha ficha, en la realización de las siguientes operaciones:

ACCIÓN	OPERACIÓN
COTEJAR	Pedido y albarán. Anotación de posibles incidencias.
DESEMBALAR	Productos y materias primas.
RETIRAR	Envases de proveedores.
COLOCAR	Productos y materias primas en envases limpios propios del centro.
COMPROBAR	Las condiciones de higiene y temperatura de los lugares de almacenaje y conservación.
ALMACENAR	Productos y materias primas en sus lugares apropiados.

Dependiendo del tipo de producto que se recibe, actuaremos atendiendo a los distintos riesgos que cada familia de productos tiene, así como a su almacenamiento una vez recibido.

Pescados:

Al igual que las carnes, son recibidos en el cuarto frío donde se comprueba el albarán con el pedido, los envases deben ser los adecuados, la temperatura correcta y se hace un análisis sensorial del género para valorar su frescura e idoneidad. Si se les da paso, bien se disponen sobre barquetas tapadas con film alimentario, y son destinados a la cámara de pescados, o bien, y preferiblemente, son limpiados y sometidos a una primera preelaboración y fraccionado, dependiendo de la elaboración culinaria, para destinarlo bien a la cámara de pescados debidamente envasados, o bien a los timbres o cámaras de refrigeración del departamento de cocina si su elaboración va a ser inmediata.

Con respecto a las cámaras del cuarto frío hay que indicar que están formadas por tres cámaras (hortalizas, pescados y carnes, congelador) de albañilería, cada una de ellas con su correspondiente equipo de frío forzado; en su interior se distribuyen las estanterías y cuentan con apertura desde el interior; en el exterior cuentan cada una con termómetro y piloto indicador de encendido de luz. Estas tres cámaras van a dar a una antecámara cerrada donde se almacenan los productos que hemos ido indicando, igualmente con apertura interna y piloto externo.

Lácteos y ovoproductos:

Como en el resto de materias primas, el vehículo de reparto es el adecuado, los albaranes y etiquetajes correctos, así como la temperatura. En el caso de los huevos frescos, prestaremos especial atención a que los envases estén limpios, a las fechas de caducidad con margen amplio, a que el tamaño del huevo sea homogéneo, y que su cáscara esté íntegra y limpia.

También son recibidos en el cuarto frío, y dependiendo de su temperatura de conservación se almacenan en:

- Huevos frescos: Antecámara
- Ovoproductos: cámara de lácteos situada en la cocina
- Leche (UHT, tetrabrik): Antecámara
- Nata: cámara de refrigeración en pastelería
- Queso, yogurt, mantequilla, etc.: Cámara de lácteos en cocina y/o pastelería

PRODUCTOS CONGELADOS

El vehículo de reparto debe ser congelador, igualmente para su aceptación tendrán que cumplir los requisitos propios en cuanto a temperatura, albarán y etiquetaje correcto, y envases de material autorizado.

Estos productos son recibidos en el Cuarto Frío, se cotejan con el albarán y la hoja de pedido, se comprueba su temperatura, y se almacenan, con su envoltorio original o no, en la cámara de congelados ubicada en el mismo Cuarto Frío.

PRODUCTOS NO PERECEDEROS

Nos referimos al conjunto de productos alimenticios que por su naturaleza o conservación tienen un periodo de consumo amplio, y no necesitan almacenamiento refrigerado. En el conjunto de departamentos en que se divide una cocina, el espacio destinado a su almacenamiento lo denominamos economato.

Este departamento consta de un conjunto de estanterías donde se colocan los productos en

función de una clasificación previa, que se refleja mediante carteles en cada una de las baldas:

1. Vinos, vinagres y aceites
2. Sales, harinas y pastas.
3. Arroces y legumbres
4. Conservas y envasados
5. Azúcar y productos pastelería.

Estos productos son recibidos por los alumnos, que comprueban el etiquetaje, al albarán, las fechas de caducidad y el estado de los envases, para posteriormente quitarles los embalajes originales y colocarles y organizarles en sus respectivas baldas.

Hay otro tipo de materias primas, fundamentalmente harinas y azúcar, que son destinados al aula de pastelería, donde son almacenados en sus respectivos silos.

PRODUCTOS QUÍMICOS Y DE LIMPIEZA

Estos productos son depositados en el pasillo de acceso al cuarto de limpieza, allí son cotejados con albarán y hoja de pedido y pasan a ser guardados en dicho cuarto, o en los armarios empotrados destinados a ellos. Dicho cuarto, a diferencia del resto de dependencias de cocina, deberá estar permanentemente cerrado.

2. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE GÉNEROS DE SALA Y CAFETERÍA

Previo al almacenamiento y conservación de los productos, se ha hecho una revisión y toma de temperatura de las cámaras y equipos, quedando reflejado en el Anexo [1](#), así como las posibles incidencias.

DISTRIBUCIÓN DE MERCADERÍA EN BODEGA

La zona de la bodega, está ubicada (según plano) al fondo del aula-restaurante, donde existe un armario cava, que mantiene la temperatura del vino en torno a 13ª. Dispone de estantes para la colocación de diferentes clases de vinos. Las bebidas se colocan conforme a un orden preestablecido, que comienza con los vinos blancos, pasando posteriormente a vinos tintos de menor a mayor crianza, acabando por último con los vinos de Jerez y los de postre y cavas. Durante el servicio se extraen los vinos necesarios y se colocan en posiciones diferentes en base a sus características organolépticas.

CONTROL DE CADUCIDAD

Los productos son revisados cuando se reciben, verificando, en el caso de refrescos, aguas y conservas, el estado general del producto y especialmente su etiquetado, fecha de envasado y caducidad. Se procurará colocar de manera más accesible aquel género más cercano a su fecha de consumo óptimo, para su rápida salida.

Cada profesor responsabiliza a uno o varios alumnos, según un cuadrante elaborado, de la realización de estas tareas y, en última instancia, es el propio profesor el que supervisa la realización. Esta actividad forma parte de la propia evaluación de los distintos módulos impartidos.

En el caso de los vinos se realizará control documentado de entradas y salidas vigilando además las añadas de los mismos.

Cuando se recibe cualquier tipo de género adscrito a la cafetería o al restaurante, se comprueba fidedignamente que lo solicitado coincide con lo entregado. A continuación, se coloca en la zona correspondiente, ya sea el cuarto debajo de las escaleras más próximas a la cocina, según plano, o en las diferentes cámaras, o en el armario cava.

AREA DE COMEDOR Y ÁREA DE CAFETERÍA

El comedor dispone de una barra de cafetería en la parte norte, donde se realizan los cafés o elaboraciones de todo tipo de bebidas para el servicio de comidas. A su vez, dispone de los elementos necesarios para la ejecución correcta de un servicio; un calentaplatos, un calienta fuentes, aparadores, carro de flambear, repasador de cubertería, el armario cava mencionado, guerdones, mesas cuadradas y redondas, tableros y sillas. En relación a la barra, hay dos picadoras de hielo, dos batidoras de brazo, una batidora de brazo, cafetera con sus accesorios (molinillo, sotabanco), cámaras de carga superior y cámaras de carga frontal, dos máquinas de hielo, un lavavasos, un lavavajillas, un exprimidor, dos planchas, dos vitrocerámicas, una placa de inducción. Cada día se realiza una limpieza de cafetera según ficha incluida en Anexo, se ordenan los utensilios y se controla que las cámaras que contengan género estén con la temperatura adecuada. Cada semana, se realiza una limpieza a fondo de las cámaras con agua jabonosa. Siempre que se recibe género, los alumnos comprueban todo aquello que se recibe y lo cotejan con la orden de pedido. Posteriormente cada uno de los elementos se coloca en su lugar correspondiente, en base a su naturaleza.

Una vez acabada la última clase, se saca diariamente del aula la basura que se ha generado.

PLAN DE CONTROL DE AGUA

El objetivo de este plan es el control del agua que se usa en el centro, y que una vez dentro de las dependencias siga estando en las condiciones de salubridad exigidas.

1. GESTIÓN DEL CONTROL DE AGUA

El I.E.S. DIEGO DE PRAVES recibe el suministro de agua a través de la red pública que es el ayuntamiento de Valladolid el gestor de dicho suministro y le tiene hecha la concesión o explotación a la empresa **AQUAVALL, S.A.** con domicilio en **C/ Muro, 9 47004 VALLADOLID** con C.I.F. **Q4700694E**, teléfono **900 345128** y página web: **www.aquavall.es** por lo cual se considera apta para su uso alimentario.

El I.E.S. DIEGO DE PRAVES vierte las aguas pluviales y residuales a la red pública, por lo cual no tiene pozo negro.

2. PROGRAMA DE VIGILANCIA

Cada vez que existen largos periodos de ausencia del centro, de un mes en adelante, se purgan los grifos, tanto de agua fría como caliente durante al menos 3 minutos por grifo, para eliminar la posibilidad de acumulación de posibles agentes patógenos.

Todo el suministro que recibe el I.E.S. DIEGO DE PRAVES es agua potable, por lo cual no hay circuitos de agua no potable.

En caso de averías en suministro de agua dentro del Instituto o en sus instalaciones se avisa a la empresa de reparaciones **JOSE MARIA FERNANDEZ**, con **NIF 12751248 W** y con domicilio social en **C/ Madre de Dios, 2 47011 Valladolid**

3. DISTRIBUCIÓN DE LOS PUNTOS DE AGUA

Existen en la totalidad del centro cuarenta y cinco puntos de suministro de agua fría. En primer lugar, diecinueve se encuentran en las aulas taller de cocina, bar, comedor aula de demostración y aseos de entrada al centro, veintidós en los aseos y duchas de alumnos y el resto en diferentes puntos del centro.

Treinta puntos son de agua caliente, de los cuales quince se encuentran en las aulas taller y aseos de entrada al centro, trece en los aseos y duchas de los alumnos, y el resto en diferentes puntos del centro.

PLAN DE CONTROL DE PLAGAS

Los insectos y roedores constituyen un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos, y por tanto un riesgo sanitario, por lo que es necesario adoptar medidas encaminadas a la prevención, y en su caso, a la eliminación de su presencia en las industrias del sector alimentario.

El plan de lucha contra plagas tiene por objeto establecer las medidas de prevención, y en su caso, de eliminación de plagas (insectos, roedores, otras).

El plan que a continuación se describe incluye:

- Programa de vigilancia y prevención (lucha pasiva).
- Programa de tratamiento/control.

1. PROGRAMA DE VIGILANCIA Y PREVENCIÓN (LUCHA PASIVA)

Comprobación de la existencia directa de insectos y roedores, o de sus restos biológicos, en zonas especialmente sensibles como almacenes y cocina.

Contra plagas, el centro dispone en los departamentos donde se manipulan y almacenan productos alimentarios, de telas mosquiteras en las ventanas que dan al exterior.

Corresponde al jefe de departamento y profesores técnicos de F.P. que estén en las aulas taller, la comunicación de las posibles incidencias relativas al control de plagas acaecidas en los talleres.

Todas estas actuaciones se recogerán en el registro correspondiente, anexo [7](#), o en su caso el registro general de incidencias y medidas correctoras correspondientes a los diferentes planes recogidos en esta memoria.

CONTROL DE PLAGAS	
PROFESOR RESPONSABLE DE AULA JEFE DE DEPARTAMENTO	Registro de incidencias relativas al control de plagas. (Avistamiento o rastro de roedores, insectos, ...)
DIRECTOR/A DEL CENTRO	Contratación y VºBº del programa de tratamiento.

IES DIEGO DE PRAVES	PLAN DE APPCC
---------------------	---------------

2. PROGRAMA DE TRATAMIENTO Y CONTROL

Se refiere al conjunto de actuaciones encaminadas a detectar la presencia de plagas.

Si como resultado del desarrollo del programa de vigilancia se detectase la presencia de roedores, el director/a del centro, se pondrá en contacto con la empresa contratada al efecto (*empresa inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas de la Junta de Castilla y León*).

La empresa que gestiona el servicio es: **“Rentokil Control de Plagas” C/ Titanio 36. 47012 Valladolid. Tif. 900 901076**

La acción de desratización y desinsectación se desarrolla 3 veces a lo largo de año.

Ante esta circunstancia, a la empresa contratada para la realización de este servicio se le solicitaría la siguiente documentación:

DOCUMENTACIÓN APORTADA POR LA EMPRESA
Convenio de Servicio de Control de Plagas.
Certificados de tratamiento.
Ficha técnica de los biocidas utilizados.

Todas estas actuaciones de tratamiento y control se recogerán en el registro correspondiente, anexo [7](#), o en su caso el registro general de incidencias y medidas correctoras correspondientes a los diferentes planes recogidos en esta memoria, quedando el original del contrato de servicio en el despacho del secretario del centro, así como los documentos de los servicios prestados (certificado de tratamiento, fichas de biocidas utilizados, y certificado de capacitación de los aplicadores).

La temporalización de las actuaciones del programa de tratamiento y control de plagas es la siguiente:

TEMPORALIZACIÓN DE LAS ACTUACIONES DE TRATAMIENTO Y CONTROL	
DESRATIZACIÓN (ratas y ratones)	<ul style="list-style-type: none"> Área: Cocina, Obrador, Almacén y Cafetería. Fecha realización: Según contrato
DESINSECTACIÓN (insectos arrastrantes)	<ul style="list-style-type: none"> Área: Cocina, Obrador, Almacén y Cafetería. Fecha de realización: Según contrato

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

En términos prácticos el objetivo de un programa de limpieza adecuado (incluida la desinfección cuando sea necesaria) es alcanzar en el equipo, y sobre todo en las superficies que contactan con los alimentos, el nivel de limpieza requerido.

La limpieza como práctica en las zonas de elaboración de alimentos, implica factores físicos, químicos y microbiológicos. La limpieza física supone la ausencia de suciedad visible en las superficies; la limpieza química, falta de residuos químicos, incluidos los agentes de limpieza y los desinfectantes, y la limpieza microbiológica, que supone la eliminación de microorganismos, hasta un nivel residual tal que no afecte significativamente a la calidad higiénica y seguridad de los alimentos que contactan con las superficies y equipos de las aulas taller.

El término higienización incluye limpieza (física y química) y desinfección.

Toda norma y pauta establecida en un programa de limpieza y desinfección debe cumplirse sin fallos, porque cualquier desviación da lugar, con el tiempo, a un aumento de microorganismos que llegan a adaptarse a las nuevas condiciones (naturaleza de las superficies, restos de material orgánico, restos de agentes de limpieza y desinfectantes).

La eficacia de las operaciones de limpieza y desinfección depende, fundamentalmente, de:

1. Naturaleza y material de las superficies y equipos y la integridad de éstas.
2. Naturaleza de la suciedad a eliminar: restos de grasa, proteína, productos pulverulentos, etc.
3. Efecto producido por la suciedad: generación de biopelículas, alteración de las superficies.
4. Características del agua: nos aseguraremos su calidad microbiológica y físico-química. Es importante conocer la dureza del agua (presencia de sales de calcio y magnesio) que van a condicionar la eficacia de los agentes detergentes.
5. Producto utilizado: este será biodegradable. Se debe conocer la dosis adecuada de uso, tiempo de actuación (tiempo de contacto), peligros y precauciones de uso.
6. Manera de limpiar.
7. Planificación de la limpieza.

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El programa de limpieza contempla los siguientes aspectos:

1. Productos a utilizar.
2. Elementos a limpiar, métodos de uso y frecuencia.
3. Personas que realizan la limpieza y desinfección.
4. Control y registro.

1. PRODUCTOS A UTILIZAR

A continuación, se detalla la relación de productos de limpieza y desinfecciones utilizadas en este centro. Todos los productos de limpieza son suministrados por las empresas que aparecen en la Relación de Proveedores y Suministros (punto 2 del Plan de Proveedores y Suministros)

ACCIÓN DEL PRODUCTO	PRODUCTO	CASA COMERCIAL
Productos suministrados por el centro		
JABÓN DE MANOS HIGIENIZANTE	GERMIGEL. FILTROLUX	EUROCHEM LABORATORIOS S.A.
LAVAVAJILLAS MANUAL ALTA DENSIDAD	HANDGRAS	Fortex, PGS CLEAMING S.L.
LIMPIADOR LÍQUIDO CLORADO CON ACCIÓN DESINFECTANTE DE AMPLIO ESPECTRO (DESINFECTANTE)	HAND DESINFECTEXTRA	PRODER PROFESIONAL S.A.
DETERGENTE ALCALINO DESINFECTANTE CON ACCIÓN BACTERICIDA Y FUNGICIDA (MULTIUSOS SUPERFICIE)	P20 ECOSAFETY	PRODER PROFESIONAL S.A.
DETERGENTE MULTIUSOS CON BIOALCOHOL Y ESENCIA DE PINO	P41 ECOSAFETY	PRODER PROFESIONAL S.A.
DESENGRASANTE POLIVALENTE ALTO RENDIMIENTO (elimina grasa y suciedad orgánica e inorgánica, en frío)	FOR GRAS	Fortex, PGS CLEAMING S.L.
DESENGRASANTE HORNO (limpieza de suciedad persistente, en caliente)	FOR TRUM	Fortex, PGS CLEAMING S.L.
DESINFECTANTE TODO USO	LEJÍA TODO USO REBECA	PRODUCTOS REBECA
DETERGENTE LAVAVAJILLAS cocina	MAGIC W45	PRODER PROFESIONAL S.A.
ABRILLANTADOR	SHINE MAGIC	PRODER PROFESIONAL S.A.
DETERGENTE LAVAVAJILLAS cafetería	FOR DUR	Fortex, PGS CLEAMING S.L.
ABRILLANTADOR	FOR SHINE	Fortex, PGS CLEAMING S.L.

IES DIEGO DE PRAVES	PLAN DE APPCC
---------------------	---------------

DESINFECTANTE HIDROALCOHÓLICO BIOCIDA Y CON PROPIEDADES VIRUCIDAS	DESCOL	QUÍMICAS QUIMXEL S.L.
---	--------	-----------------------

2. ELEMENTOS A LIMPIAR, MÉTODOS DE USO Y FRECUENCIA

QUÉ	CUÁNDO	CÓMO	CON QUÉ
Superficies (mesas, mesetas, tablas, etc.)	Tras uso	- Retirada de residuos groseros en seco. - Fregado con detergente+ desinfectante. - Aclarado.	P20 ECOSAFETY HANDGRAS HAND DESINFECT
Útiles (cuchillos, cazuelas, cubiertos, etc.)	Tras uso / diaria	- Lavavajillas automático o manual con agua caliente + detergente + desinfectante, frotar. - Aclarar. - Secar.	HANDGRAS HAND DESINFECT
Suelos	Diaria	- Retirada de residuos. - Fregado con detergente + desinfectante. - Aclarado.	P41 ECOSAFETY
Máquinas-equipos de cocina (loncheadora, batidora, horno , etc)	Tras uso	- Retirada de residuos groseros en seco. - Frotar con detergente + desinfectante clorado. - Aclarado.	HANDGRAS HAND DESINFECT
Equipos de cocina (hornos, marmitas, freidoras, etc.)	Según uso	- Eliminación de residuos groseros en seco. - Aplicación de desengrasante. - Frotar con detergente + desinfectante clorado. - Aclarado.	FOR TRUM
Paredes (cocina, almacén, vestuarios)	Trimestral	- Fregado con detergente + desinfectante clorado. - Aclarado	P20 ECOSAFETY HAND DESINFECT
Campana extractora	Trimestral	- Desmontar filtros. - Aplicación de desengrasante. - Aclarado. - Limpiar resto con desengrasante frotando. - Aclarado abundante.	FOR GRAS
Almacén (estanterías)	Semanal	- Retirada de residuos groseros en seco. - Fregado con detergente + desinfectante clorado. - Aclarado.	P20 ECOSAFETY
Ventanas y puertas	Trimestral	- lavado con producto específico. - Aclarado. - Aplicación de limpiacristales frotando	P20 ECOSAFETY
Techos (cocina, almacén, vestuarios, etc.)	Anual	- Mantenimiento con limpieza en seco. - Si es necesario fregado con detergente + desinfectante clorado. - Aclarado.	P20 ECOSAFETY HAND DESINFECT
Cámaras frigoríficas (suelos y estanterías)	Dos veces a la semana	- Retirada de residuos groseros en seco. - Fregado con detergente + desinfectante clorado. - Aclarado.	P20 ECOSAFETY HAND DESINFECT
Cámara congelación	Al principio y	- Vaciado de mercancía. - Retirada de residuos groseros en seco.	P20 ECOSAFETY HAND DESINFECT

IES DIEGO DE PRAVES	PLAN DE APPCC
---------------------	---------------

	final de curso	- Fregado con detergente + desinfectante clorado. - Aclarado.	
Sanitarios y suelos en aseos y/o vestuario	Diario	- Fregado con detergente específico. - Aclarado.	DESCOL

PERSONAS QUE REALIZAN LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La responsabilidad de realizar la limpieza, corresponde a los alumnos y al personal de limpieza contratado a una empresa externa.

Este personal y los alumnos leerán las indicaciones del fabricante recogidas en las fichas técnicas de los productos en lo relativo a sus dosis de uso y precauciones de manipulación.

PERSONAS QUE REALIZAN LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
ALUMNOS	Superficies, utensilios, máquinas y equipos, almacén, cámaras frigoríficas y de congelación.
PERSONAL DE LIMPIEZA EXTERNO	Office, suelos, paredes, ventanas, techos, sanitarios.

En momentos puntuales, tanto alumnos como personal de limpieza podrán realizar otras tareas que no les estén asignadas inicialmente.

CONTROL Y REGISTRO

Los profesores técnicos de F.P. que estén en las aulas taller, en cada momento serán los encargados del control de las actuaciones de limpieza y desinfección que se realicen en las instalaciones del centro afectadas por este plan.

- La temporalización de las actuaciones de limpieza se detallará previamente y por escrito a los profesores responsables de taller y al personal de limpieza.
- Todas estas actuaciones se recogerán en las fichas de control de limpieza y desinfección, los anexos [1](#) y en el [9](#), o en su caso en el registro general de incidencias y medidas correctoras correspondientes a los diferentes planes recogidos en esta memoria.

SISTEMAS DE VALORACION-VERIFICACION DE LA LIMPIEZA	
VISUAL Subjetiva	Pretende buscar restos de suciedad macroscópica o apreciaciones que indique una deficiencia en estas operaciones.

IES DIEGO DE PRAVES	PLAN DE APPCC
---------------------	---------------

<p>MICROBIOLOGICO Objetiva</p>	<p>Se procederá de forma periódica (bimensual) a la toma de muestras de superficies y equipos, mediante la utilización de placas RODAC, con medios de cultivo específicos para el recuento de microbiota aerobia mesófila viable, enterobacterias y mohos y levaduras.</p> <p>La evaluación de la contaminación ambiental se realiza mediante exposición de placa de Petri con medio cultivo abierta (microbiota aerobia mesófila viable y mohos y levaduras).</p>
------------------------------------	--

PLAN DE FORMACIÓN

El I.E.S. Diego de Praves, al ser un centro de formación profesional, dentro de su ciclo de enseñanza tiene una parte dedicada a la información y formación del **manual de buenas prácticas y de la aplicación del sistema APPCC**.

Esta parte se imparte en los módulos específicos que cada titulación determine, en los cuales se hace un examen de evaluación y el seguimiento continuo de la aplicación del APPCC. Ya que los alumnos se encargan, bajo la supervisión del profesorado, de comprobar, anotar y registrar todo lo que conlleva la aplicación del APPCC.

La formación se realiza mediante sistemas audiovisuales, test, fichas y programas informáticos.

El I.E.S. "Diego de Praves" al tener alumnado nuevo cada año, imparte la formación cada curso escolar.

En los ciclos de grado medio de "Cocina y Gastronomía", "Servicios en Restauración" y "Panadería, Repostería y Confitería", se imparte un módulo de seguridad e higiene con una carga horaria de 2 horas semanales, además en los Ciclos de Grado Superior de "Dirección de Cocina" y "Dirección de Servicios en Restauración", se imparte el módulo de "Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias" y cuyo temario incluimos como Anexo -12

La formación del alumnado en el manual de buenas prácticas, se realiza al principio del curso, con la guía editada por la Junta de Castilla y León, la editada por la FEHR y aquellas que el profesor considere de gran utilidad. También se recogen dentro del reglamento interno del Dpto de "Hostelería y Turismo", una serie de normas de obligado cumplimiento de uniformidad y deontología profesional.

Dentro del desarrollo del aula taller, existen hojas de registro de APPCC, que son cumplimentadas por los alumnos y revisadas por el profesor que esté en ese momento con el grupo afectado.

PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS

Los restos generados durante la preparación, elaboración, servicio y consumo de las diferentes comidas constituyen una fuente de gérmenes y si su gestión no es adecuada, puede constituirse en un foco importante de contaminación y plagas (insectos y roedores, fundamentalmente).

1. PROGRAMA DE GESTIÓN DE RESIDUOS

La frecuencia de gestión de los residuos es diaria o cuando se generen.

La supervisión de este plan se lleva a cabo por los profesores técnicos de F.P. que estén en las aulas taller.

RESIDUOS NO ORGANICOS

Los residuos no orgánicos generados como cartón, plásticos, envases y otros se depositan en bolsas de residuos y se colocarán en los contenedores que en las proximidades del centro tiene dispuestos el Excmo. Ayuntamiento de Valladolid.

RESIDUOS ORGANICOS

Los residuos orgánicos generados, así como aquellos productos o partidas que por sus características higiénico-sanitarias u organolépticas deban ser eliminados, se colocarán en bolsas al efecto y se depositarán en los contenedores de residuos orgánicos que tiene dispuestos el Excmo. Ayuntamiento de Valladolid.

RESIDUOS OLEOSOS

El aceite resultante del recambio periódico se coloca en contenedores apropiados que son retirados por la empresa **ECOCYL**, con **C.I.F. B-47568852, con domicilio en C/ Olmo Parcela 33 Nave 20 Polígono Ind "La Mora" La Cistérniga 47193 VALLADOLID y teléfono 902 090229**

La persona de la empresa **ECOCYL** que retira los contenedores de aceite usado dejará en conserjería un albarán de recogida de residuos que será registrado en el Anexo [9](#), quedando original en el despacho del secretario del centro y copia en cocina.

LIBRO DE REGISTRO Y CONTROL DE APPCC

El libro de registro y control de APPCC recoge los siguientes documentos:

LIBRO DE REGISTRO Y CONTROL DE APPCC	
ANEXO 1	FICHA DE CONTROL DE OPERACIONES DE ALUMNOS
ANEXO 2	PLANO DE SITUACION DE INFRAESTRUCTURAS
ANEXO 3	FICHA DE CONTROL DE MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS Y EQUIPOS
ANEXO 4	HOJA DE COMPRAS DE MATERIAS PRIMAS
ANEXO 5	HOJA DE COMPRAS DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA
ANEXO 6	PLANO DE SITUACIÓN DE LOS PUNTOS DE AGUA
ANEXO 7	FICHA DE CONTROL DE PLAGAS
ANEXO 8	FICHA DE CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
ANEXO 9	FICHA DE CONTROL DE GESTIÓN DE RESIDUOS Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA
ANEXO 10	FICHA DE CONTROL COMPLEMENTARIO DE TEMPERATURA DE CÁMARAS
ANEXO 11	SEGUIMIENTO DE APPCC DURANTE EL CURSO ESCOLAR
ANEXO 12	TEMARIO CORRESPONDIENTE AL MÓDULO "SEGURIDAD E HIGIENE", CURSO 2021/2022

ANEXOS

ANEXO 1. FICHAS DE CONTROL DE OPERACIONES DE ALUMNOS

OPERACIONES DE MANTENIMIENTO, ORGANIZACIÓN Y LIMPIEZA DE TALLERES Y EQUIPOS OBRADOR					
Fecha:					
ORGANIZACIÓN Y LIMPIEZA			Correcto / incorrecto		
LIMPIEZA DE CÁMARAS Limpieza con agua y jabón de baldas y suelos					
LIMPIEZA DE ALMACÉN Limpieza con agua y jabón de baldas y suelo					
COMPROBAR PEDIDOS Y ALBARANES Señalar en fosforescente lo que ha venido.					
COLOCAR PEDIDOS Retirada de envases del proveedor y envoltorios Comprobar fechas de caducidad Colocar lo más antiguo delante					
ORDENAR ESTANTERÍAS DE BATERÍA Y CAJONES DE HERRAMIENTAS					
CONTROL DE TEMPERATURAS Cámaras, congeladores, repostería					
DESBARASADO Y RECOGIDA DE LA COCINA					
LIMPIEZA Y RECOGIDA DE LA COCINA Mesas, pilas y fogones, batería y utensilios					
SACAR LA BASURA / GESTIÓN DE RESIDUOS					
LIMPIEZA DEL CUBO DE LA BASURA Con agua y jabón en el patio trasero.					
OBSERVACIONES					

IES DIEGO DE PRAVES	PLAN DE APPCC
---------------------	---------------

**OPERACIONES DE MANTENIMIENTO, ORGANIZACIÓN Y LIMPIEZA DE TALLERES Y EQUIPOS
COCINA**

Fecha:					
ORGANIZACIÓN Y LIMPIEZA	Correcto / incorrecto				
LIMPIEZA DE CÁMARAS Limpieza con agua y jabón de baldas y suelos					
LIMPIEZA DE ALMACÉN Limpieza con agua y jabón de baldas y suelo					
COMPROBAR PEDIDOS Y ALBARANES Señalar en fosforescente lo que ha venido.					
COLOCAR PEDIDOS Retirada de envases del proveedor y envoltorios Comprobar fechas de caducidad Colocar lo más antiguo delante					
ORDENAR ESTANTERÍAS DE BATERÍA Y CAJONES DE HERRAMIENTAS					
CONTROL DE TEMPERATURAS Cámaras, congeladores, repostería					
DESBARASADO Y RECOGIDA DE LA COCINA					
LIMPIEZA Y RECOGIDA DE LA COCINA Mesas, pilas y fogones, batería y utensilios					
SACAR LA BASURA / GESTIÓN DE RESIDUOS					
LIMPIEZA DEL CUBO DE LA BASURA Con agua y jabón en el patio trasero.					
CIERRE DE LA LLAVE DE GAS					
APAGADO Fogones, Hornos y mesa caliente					
APAGADO Abatidor y envasadora al vacío					
OBSERVACIONES					
Nombre del alumno encargado de revisar					

OPERACIONES DE MANTENIMIENTO, ORGANIZACIÓN Y LIMPIEZA DE TALLERES Y EQUIPOS CAFETERÍA

Fecha:					
ORGANIZACIÓN Y LIMPIEZA	Correcto / incorrecto				
LIMPIEZA DE CÁMARAS Limpieza con agua, jabón y secado.					
LIMPIEZA DE CAFETERA Limpieza con agua, jabón y secado.					
LIMPIEZA Y RECOGIDA Mesas, vajilla, cristalería, cubertería, basura, gestión de residuos...					
COLOCAR PEDIDOS Retirada de envases del proveedor y envoltorios Comprobar fechas de caducidad Colocar lo más antiguo delante					
ORDENAR ESTANTERÍAS Y CAJONES					
COMPROBAR PEDIDOS Y ALBARANES					
COLOCAR PEDIDOS Retirada de envases del proveedor y envoltorios. Comprobar la fecha de caducidad Colocar lo más antiguo delante					
LIMPIEZA Y RECOGIDA DE LA SALA Mesas, vajilla, cristalería. Cubertería, mantelería...					
LIMPIEZA Y ORDEN DE LA BODEGA Limpieza con agua, jabón y secado de baldas y suelo, ordenar las baldas					
CONTROL DE TEMPERATURAS Cámaras, expositores					
SACAR LA BASURA / GESTIÓN DE RESIDUOS					
LIMPIEZA DEL CUBO DE LA BASURA Con agua y jabón en el patio trasero.					
AULA DE DEMOSTRACIÓN					
LIMPIEZA Y RECOGIDA Y ORGANIZACIÓN Mesas, fogón, utensilios, basura, gestión de residuos...					
OBSERVACIONES					
Nombre del alumno encargado de revisar					

OPERACIONES DE MANTENIMIENTO, ORGANIZACIÓN Y LIMPIEZA DE TALLERES Y EQUIPOS RESTAURANTE

Fecha:					
ORGANIZACIÓN Y LIMPIEZA	Correcto / incorrecto				
LIMPIEZA DE CÁMARAS Limpieza con agua, jabón y secado.					
LIMPIEZA DE CAFETERA Limpieza con agua, jabón y secado.					
LIMPIEZA Y RECOGIDA Mesas, vajilla, cristalería, cubertería, basura, gestión de residuos...					
COLOCAR PEDIDOS Retirada de envases del proveedor y envoltorios Comprobar fechas de caducidad Colocar lo más antiguo delante					
ORDENAR ESTANTERÍAS Y CAJONES					
COMPROBAR PEDIDOS Y ALBARANES					
COLOCAR PEDIDOS Retirada de envases del proveedor y envoltorios. Comprobar la fecha de caducidad Colocar lo más antiguo delante					
LIMPIEZA Y RECOGIDA DE LA SALA Mesas, vajilla, cristalería. Cubertería, mantelería...					
LIMPIEZA Y ORDEN DE LA BODEGA Limpieza con agua, jabón y secado de baldas y suelo, ordenar las baldas					
CONTROL DE TEMPERATURAS Cámaras, expositores					
SACAR LA BASURA / GESTIÓN DE RESIDUOS					
LIMPIEZA DEL CUBO DE LA BASURA Con agua y jabón en el patio trasero.					
AULA DE DEMOSTRACIÓN					
LIMPIEZA Y RECOGIDA Y ORGANIZACIÓN Mesas, fogón, utensilios, basura, residuos...					
OBSERVACIONES					
Nombre del alumno encargado de revisar					

IES DIEGO DE PRAVES	PLAN DE APPCC
---------------------	---------------

DÍA	INCIDENCIA EN TALLERES (MÉDICAS / CONTROL DE PLAN APPCC)	ACCIÓN CORRECTORA	NOMBRE
L			
M			
M			
J			
V			

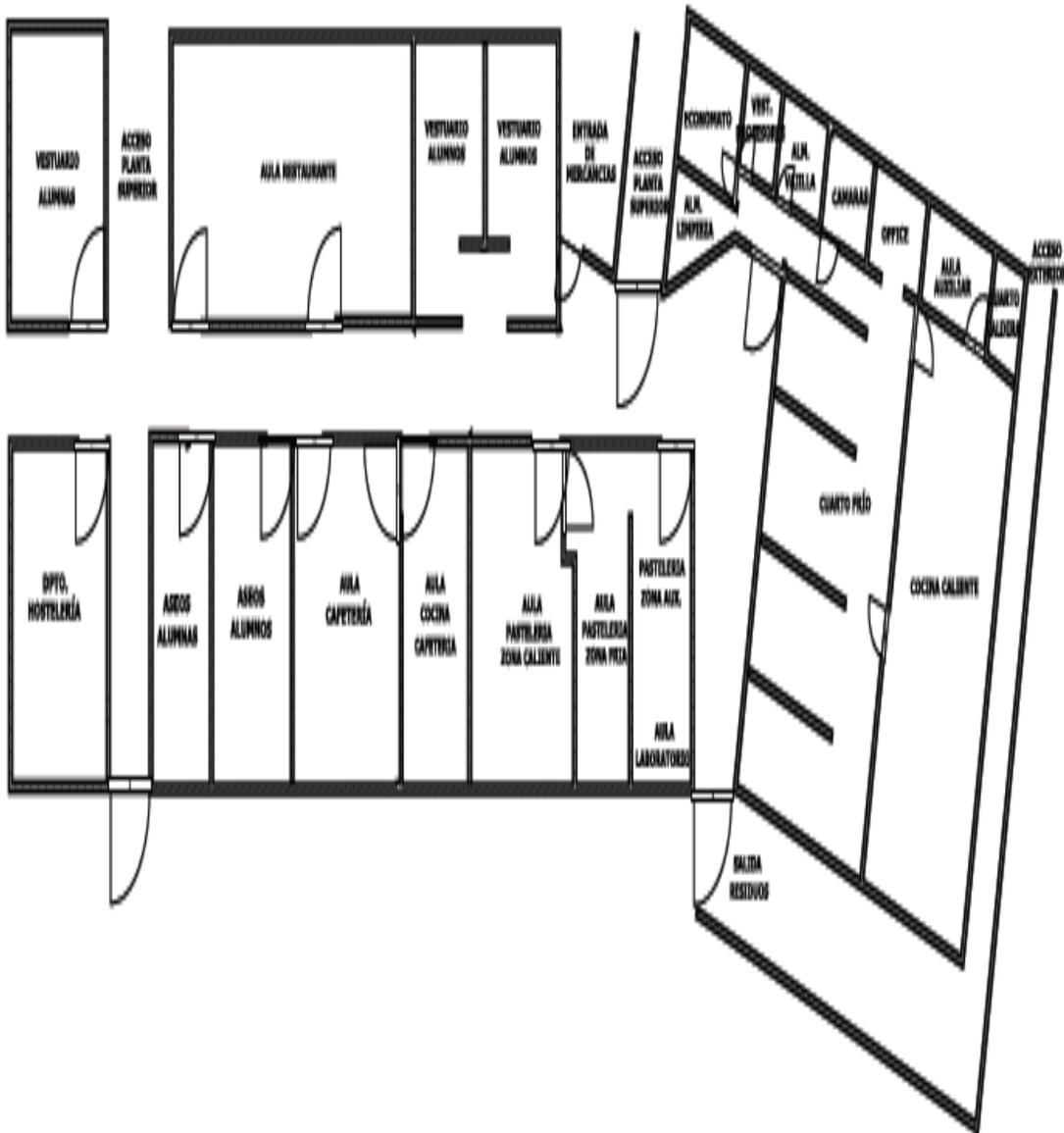
Grupo responsable	Profesor responsable	VºBº Jefe Departamento
		Acciones incumplidas en rojo

IES DIEGO DE PRAVES	PLAN DE APPCC
---------------------	---------------

OPERACIONES DE MANTENIMIENTO, ORGANIZACIÓN Y LIMPIEZA DE TALLERES Y EQUIPOS SALA, CAFETERÍA					
Correcto / incorrecto					
Fecha:					
AULA DE CAFETERÍA					
LIMPIEZA DE CÁMARAS Limpieza con agua, jabón y secado					
LIMPIEZA DE CAFETERA Limpieza con agua, jabón y secado					
LIMPIEZA Y RECOGIDA Mesas, vajilla, cristalería, cubertería, basura, gestión de residuos ...					
ORDENAR ESTANTERÍAS Y CAJONES					
CONTROL DE TEMPERATURAS Cámaras, expositores					
AULA DE DEMOSTRACIÓN					
LIMPIEZA, RECOGIDA Y ORGANIZACIÓN Mesas, fogón, utensilios, basura, gestión de residuos ...					
AULA DE RESTAURANTE Y BODEGA					
COMPROBAR PEDIDOS Y ALBARANES					
COLOCAR PEDIDOS Retirada de envases del proveedor y envoltorios Comprobar fechas de caducidad Colocar lo más antiguo delante					
LIMPIEZA Y RECOGIDA DE LA SALA Mesas, vajilla, cristalería, cubertería, mantelería...					
LIMPIEZA Y ORDEN DE LA BODEGA Limpieza con agua, jabón y secado de baldas y suelo, ordenar las baldas.					
SACAR LA BASURA / GESTIÓN DE RESIDUOS					
LIMPIEZA DEL CUBO DE LA BASURA Con agua y jabón en el patio trasero					
OBSERVACIONES					
Nombre del alumno encargado de revisar					

ANEXO 2. PLANO DE SITUACIÓN DE INFRAESTRUCTURAS

PLANO PLANTA BAJA INSTITUTO DIEGO DE PRAVES
 AREA DE HOSTELERÍA

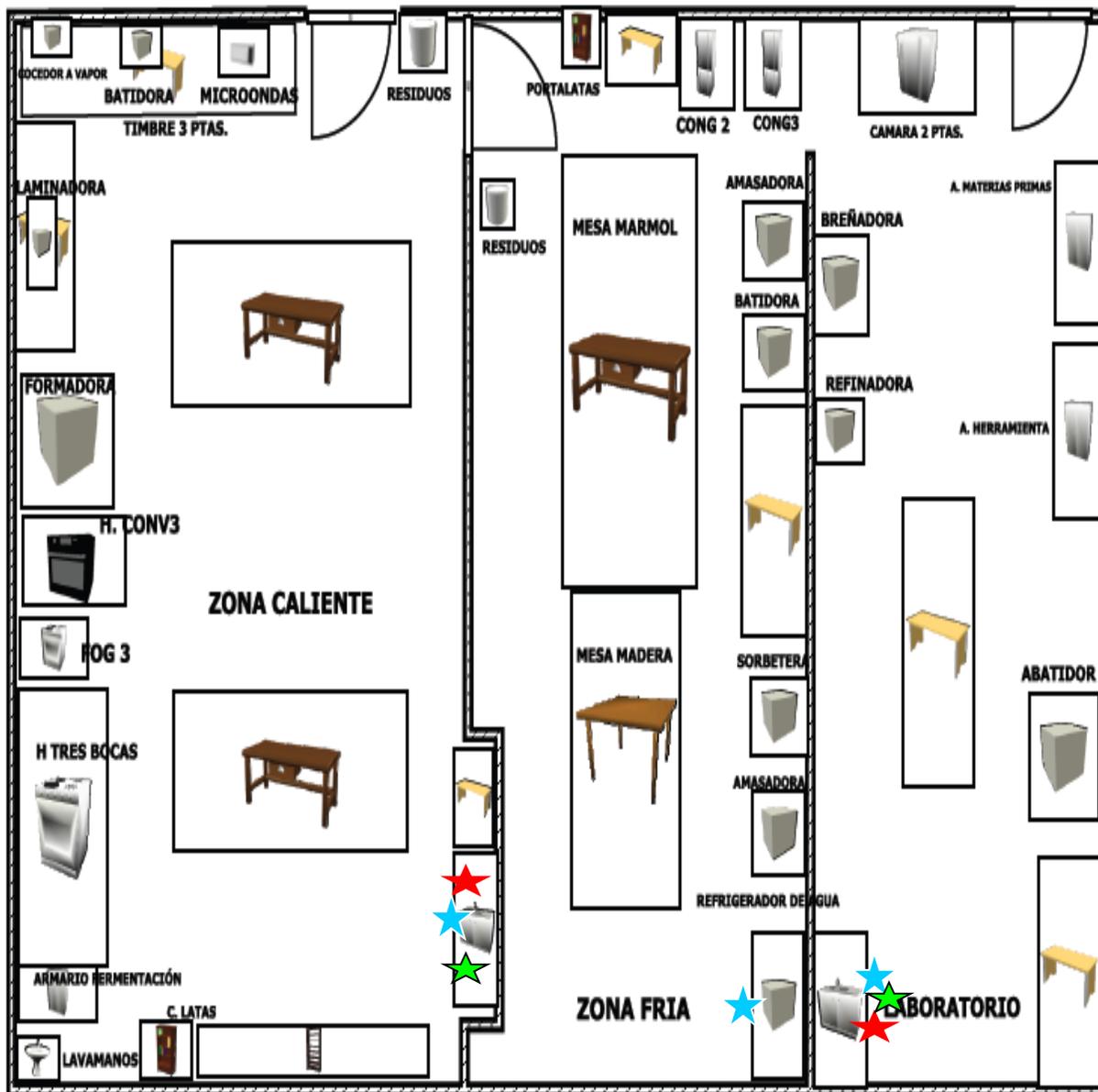


PLANO COCINA PRINCIPAL



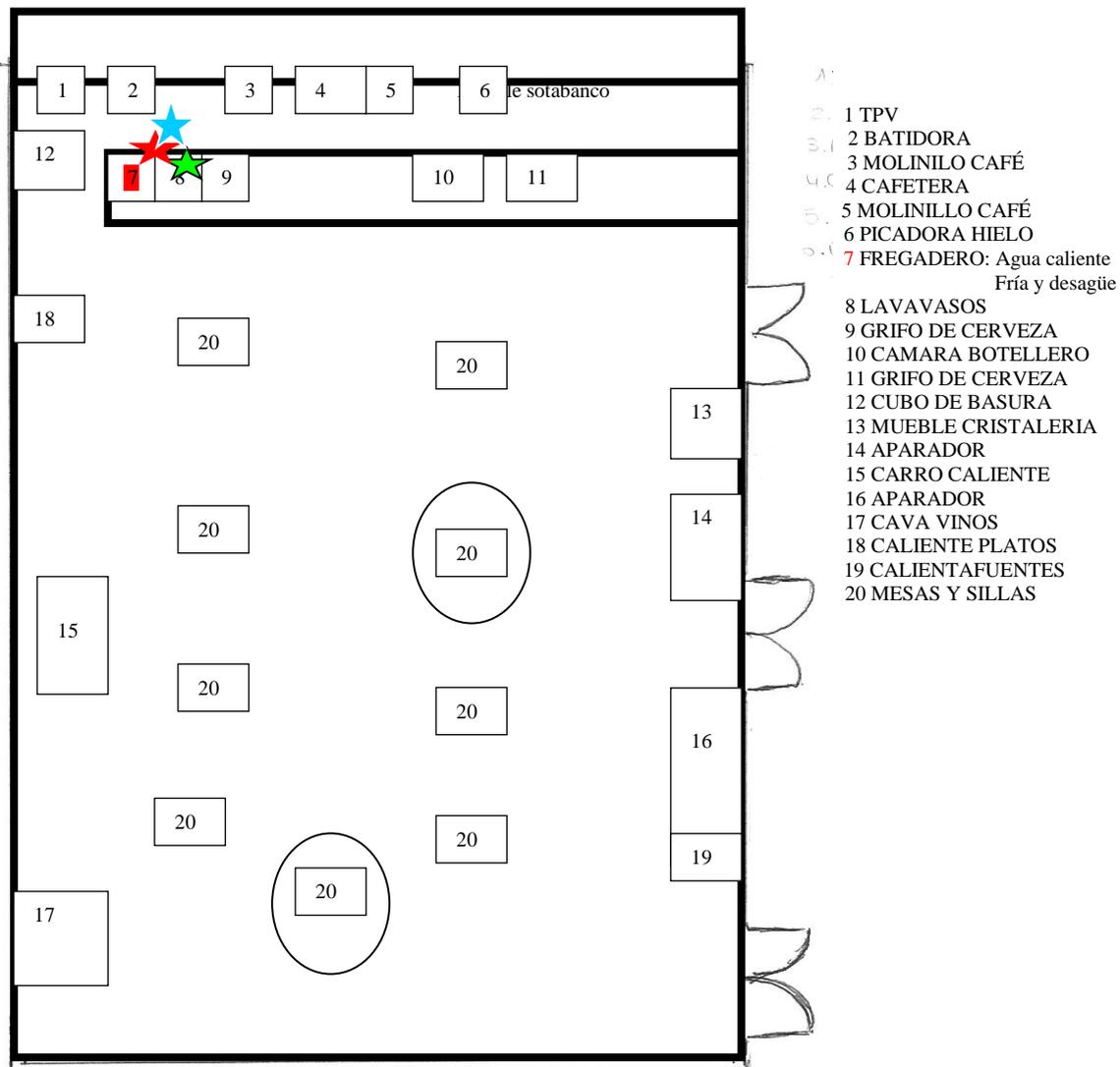
	FREGADEROS DE 100 SENOS CON AGUA CALIENTE Y FRIA.		AGUA CALIENTE
	CAMARA DE REFRIGERACION DE DOS PUERTAS		AGUA FRIA
	MESAS DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE		AGUA SUCIA
	LAVAVAJILLAS CON DISPENSADORES DE JABON		
	ARMARIOS CON CERRADURA		
	ENTARTERIAS DE ACERO INOXIDABLE		
	CUBOS DE RESIDUOS CON PEDRAL		

PLANO PASTERIA

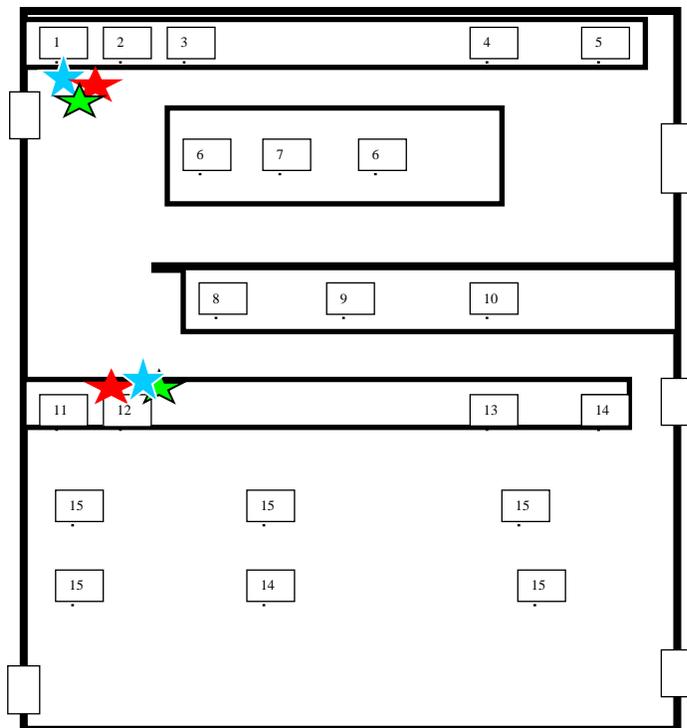


- ★ AGUA CALIENTE
- ★ AGUA FRIA
- ★ AGUA SUCIA

AULA RESTAURANTE



Bar - Cafetería



- 1 Grifo y fregadero
- 2 Lavavajillas
- 3 Abrillantadora de cubiertos
- 4 Cámara frigorífica
- 5 Corta fiambres
- 6 plancha
- 7 Fuegos vitro cerámica
- 8 Batidora
- 9 Cafetera
- 10 Molinillo de café
- 11 Grifo de cerveza
- 12 Grifo y fregadero
- 13 Cámara botellero
- 14 Máquina de hielo
- 15 Mesas y sillas

ANEXO 3. CONTROL DE MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS Y EQUIPOS

C. CORRECTO I. INCORRECTO B. BAJA R. PARA REPARAR

Maquinaria y equipos	Estado de mantenimiento	Observaciones		
AULA DE COCINA				
Fogón central 1				
Fogón central 2				
Horno Rational				
Horno Convección Mixto				
Horno microondas				
Salamandra				
Campanas extractoras				
Robot de cocina				
Mesas de trabajo				
Pilas de fregar batería				
Lavamanos (5 unidades)				
Armario conservación (2 puertas)				
Estanterías				
CUARTO FRIO				
Cámaras de conservación				
Abatidor de temperatura				
Arcón congelador				
Mesas de trabajo				
Estanterías				
Pila de limpiar pescado				
Tajo de cortar carne				
Cortafiambres				
Envasadora al vacío				
ECONOMATO				
Estanterías				
AULA DE PASTELERÍA				
Cámara refrigeradora				
Timbre				
Congelador (1 puerta)				
Congelador 2				
Fermentadora vertical				
Abatidor				
Sorbetera				
Pila de fregar				
Mesa de trabajo				
Estanterías				
Amasadora				
Microondas				
Batidora-amasadora				
Horno de convección				
Horno de suelo				

C. CORRECTO I. INCORRECTO B. BAJA R. PARA REPARAR + Observaciones

Maquinaria y equipos	Estado de mantenimiento	Observaciones		
AULA DE CAFETERÍA				
Cafetera				
Botellero				
Máquina de hacer hielo				
Pila de fregar				
Lavavajillas				
Aparador de acero				
Sotabanco				
Plancha vitrocerámica				
Vitrina fría				
Mesa soporte				
Molinillos de café				
Exprimidor				
Batidoras				
Batidoras-trituradoras				
AULA DE RESTAURANTE				
Armario cava				
Rechaud				
Carro rechaud				
Carro de postres				
Gueridones				
Aparadores				
Tableros de montaje				
Sillas				
Vitrina fría				
Armario aparador				
Mesas				
BODEGA				
Estanterías				
OFFICE				
Estanterías				
Pila de fregar				
Lavavajillas				
Banco de desperdicios				
Mesas de trabajo				
ASEOS Y VESTUARIOS				
Lavabos				
Inodoros				
Taquillas				
Bancos				

C. CORRECTO I. INCORRECTO B. BAJA R. PARA REPARAR

Infraestructuras	Estado de mantenimiento	Observaciones		
AULA DE COCINA				
Paredes				
Techo				
Ventanas				
Puertas				
Iluminación				
Suelo				
CUARTO FRIO				
Paredes				
Techo				
Ventanas				
Puertas				
Iluminación				
Suelo				
ECONOMATO				
Paredes				
Techo				
Ventanas				
Puertas				
Iluminación				
Suelo				
AULA DE PASTELERÍA				
Paredes				
Techo				
Ventanas				
Puertas				
Iluminación				
Suelo				
AULA DE CAFETERÍA				
Paredes				
Techo				
Ventanas				
Puertas				
Iluminación				
Suelo				
AULA DE RESTAURANTE				
Paredes				
Techo				
Ventanas				
Puertas				
Iluminación				
Suelo				

C. CORRECTO I. INCORRECTO B. BAJA R. PARA REPARAR

Infraestructuras	Estado de mantenimiento	Observaciones		
BODEGA				
Paredes				
Techo				
Ventanas				
Puertas				
Iluminación				
Suelo				
OFFICE				
Paredes				
Techo				
Ventanas				
Puertas				
Iluminación				
Suelo				
ASEOS Y VESTUARIOS				
Paredes				
Techo				
Ventanas				
Puertas				
Iluminación				
Suelo				

ANEXO 5. HOJA DE COMPRAS DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA

FORMATO	PRODUCTO	STOCK MIN	PEDIDO
1,5L X 2	DESINFECTANTE CONCENTRADO	0	1 CAJA
1,5L X 2	DESENGRASANTE CONCENTRADO	0	1 CAJA
5L	LIMPIAPLANCHAS	0	1 GARRAFA
5L	GEL LAVAMANOS	1 LITRO	1 CAJA
100U	BOLSAS CAMISETA	0	100 UNID
ROLLO	BOLSAS BASURA GRANDE	6 ROLLOS	1 CAJA
ROLLO	BOLSAS BASURA PEQUEÑA	6 ROLLOS	1 CAJA
1,5L – 5L	LAVAVAJILLAS MANUAL	6 LITROS	2 CAJAS
CAJA	PIEDRA POMEZ	0	1 CAJA
ROLLO	ESTROPAJO VERDE	½ ROLLO	2 ROLLOS
UNIDADES	ESTROPAJO ALAMBRE	4 UNID	1 PAQUETE
ROLLO	BAYETA	1 ROLLO	2 ROLLOS
2L	LEJIA	2 LITROS	1 CAJA
25K	ABRILLANTADOR	0	1 GARRAFA
20L	LAVAVAJILLAS MÁQUINA	20 LITROS	2 GARRAFAS
ROLLO	PAPEL FILM	3 ROLLOS	8 ROLLOS
ROLLO	PAPEL ALUMINIO	2 ROLLOS	4 ROLLOS
CAJA 100U	GUANTES DE LATEX PMG	1 CAJA	2 CAJAS
BOLSA 6U	GUANTES DE FREGAR PMG	5 UNIDADES	2 CAJAS
PACK 100U	GORROS DE VISITA	20 UNIDADES	100 UNID
PACK 100U	BATAS DE VISITA	20 UNID	100 UNID
PACK 100U	MASCARILLAS	20 UNID	100 UNID
BOBINA	PAPEL SECAMANOS PEQUEÑO	6 BOBINAS	12 BOBINAS
BOBINA	PAPEL SECAMANOS GRANDE	6 BOBINAS	12 BOBINAS
ROLLO	PAPEL HIGIÉNICO	50 ROLLOS	2 PAQUETES
PAQUETE	TOALLAS DE PAPEL	4 PAQUETES	1 CAJA
UNIDADES	FREGONAS/ ESCOBAS/ MOCHOS	2 UNIDADES	4 UNIDADES
	SERVILLETAS 20X20	5 PAQUETES	1 CAJA
	SERVILLETAS 10X10	5 PAQUETES	1 CAJA
	SEERVILLETAS 17X17	5 PAQUETES	1 CAJA
	PAÑO REJILLA	5 UNID	20 UNID
	PAÑO CRISTALERÍA (ALGODÓN)	5 UNID	20 UNID
	ALCOHOL DE QUEMAR	1 LITRO	4 LITROS
	ESPUMA TAPICERÍA	1 BOTE	1 BOTE
	LIMPIA VITROCERÁMICA	1 BOTE	2 BOTES
	PALILLOS ESTUCHADOS	1 CAJA	2 CAJA
	PAJITAS ESTUCHADAS	1 CAJA	1 CAJA
	LIMPIA PLATA/ COBRE	1 BOTE	1 BOTE
	QUITAMANCHAS DE TALCO	1 BOTE	1 BOTE

ANEXO 10. FICHA DE CONTROL COMPLEMENTARIO DE TEMPERATURA DE CÁMARAS.

	FECHA	HORA	TEMPERATURA (Cámara)	TEMPERATURA (Termómetro patrón)	PROFESOR
OBRADOR CÁMARA BAJA					
OBRADOR CÁMARA ALTA					
OBRADOR CONGELADOR I					
OBRADOR CONGELADOR II					
MESA FRIGORÍFICA (Cocina auxiliar)					
COCINA CONGELADOR					
COCINA CARNES					
COCINA VERDURAS					
CÁMARA 2 PUERTAS (Cuarto frío)					

ANEXO 11. SEGUIMIENTO DE APPCC DURANTE EL CURSO ESCOLAR

Se ha efectuado un control de la temperatura, orden y limpieza de cámaras recogiendo los datos en las hojas de seguimiento, gracias al cual se ha detectado un problema en uno de los congeladores de pastelería (recogido en la hoja correspondiente) y se ha solucionado la avería a tiempo; de igual manera ha surgido otra avería en el congelador de cocina solucionándose.

Se ha modificado el ANEXO 10 para incluir la cámara de refrigeración de dos puertas del cuarto frío de cocina.

Se ha modificado el ANEXO 11 donde queda reflejado el seguimiento que se ha hecho del programa durante el curso.

ANEXO 12. TEMARIO CORRESPONDIENTE AL MÓDULO “SEGURIDAD E HIGIENE” Y “GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS”. CURSO 2023/2024

Temario correspondiente al módulo “Seguridad e higiene en la manipulación alimentaria” curso 2023/2024

CONTENIDOS y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones

Conceptos:

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Diseño de cocinas y obradores de panadería, pastelería y confitería. Condiciones higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento.
- Técnicas de prevención y eliminación de vectores de contaminación.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
- Procesos y productos de limpieza. Instalaciones CIP para la limpieza de procesos industriales.
- Evaluación del tratamiento de limpieza/desinfección.

Procedimientos:

Limpieza/ desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma.

Actividades de enseñanza-aprendizaje:

Limpiar/desinfectar utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Definir los espacios y sus condiciones higiénico-sanitarias, proponiendo sus aportaciones, cambios, etc., justificando en cada caso su actuación.

Contenidos mínimos:

Concepto de limpieza, legislación aplicable y peligros asociados.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- f) Se han evaluado los resultados tras la limpieza/desinfección relacionándolos con los parámetros requeridos

- g) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD) con especial incidencia en aquellos destinados a la prevención.
- h) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- i) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- j) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

2. Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas

Conceptos:

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

Procedimientos:

Limpieza/ desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma.
Manipulación adecuada de alimentos.

Actividades de enseñanza-aprendizaje:

Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Contenidos mínimos:

Normativa aplicable. Alteración y contaminación de alimentos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
- b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
- f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

3. Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos

Conceptos:

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas. Infecciones, Intoxicaciones y Toxiinfecciones alimentarias.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Métodos de conservación de los alimentos.

- Buenas prácticas de fabricación y su relación con la manipulación de alimentos.

Procedimientos:

Manipulación adecuada de alimentos.
Conocimiento de riesgos y métodos de conservación.

Actividades de enseñanza-aprendizaje:

Aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Contenidos mínimos:

Normativa general. Métodos de conservación de alimentos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos de infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
- c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
- e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
- f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
- g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.
- j) Se han relacionado las buenas prácticas de fabricación con la seguridad en la manipulación de alimentos.

4. Aplicación de sistemas de autocontrol**Conceptos:**

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC. Prerrequisitos.
- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC: prerrequisitos.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Terminología APPCC.
- Ventajas e inconvenientes de la implantación de un sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC. Problemas que se detectan.
- Etapas para la implantación de un sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC.
- Razones básicas para su implantación.
- Implantación práctica.
- Trazabilidad.

- Normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001: 2000, UNE-EN ISO 22000: 2005 y otras).

Procedimientos:

Aplicación del APPCC.

Actividades de enseñanza-aprendizaje:

Aplicación los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.

Realizar la definición de planes de trabajo para autocontrol en espacios de producción alimentaria, participando en cada caso en:

- Definición de diagramas de flujo en función del tipo de espacio, área o empresa.
- Definición de diagramas de flujo en función del sistema de producción.
- Elaboración de tablas de gestión.
- Definición planes y proponer su redacción.
- Identificación de PCC.
- Propuesta de modelos de registro.
- Documentación de registros a partir de supuestos.
- Evaluación de resultados y emisión de informes.

Contenidos mínimos:

Sistema de autocontrol APPCC

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- d) Se han elaborado y rectificado, si procede, los diagramas de flujo.
- e) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.
- f) Se ha dispuesto un sistema de control de prerrequisitos en el sistema de autocontrol.
- g) Se ha realizado el análisis de peligros correspondiente a cada etapa.
- h) Se han determinado los Puntos de Control Crítico en el área de producción alimentaria.
- i) Se han establecido los cuadros de gestión correspondientes a los Puntos de Control Crítico.
- j) Se ha identificado y propuesto la documentación relativa al registro de datos justificando su estructura.
- k) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.
- l) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- m) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- n) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001: 2000, UNE-EN ISO 22000: 2005 y otras).

5. Utilización de recursos eficazmente**Conceptos:**

- Impacto ambiental provocado por el uso.
- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.

- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

Procedimientos:

Cumplimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad.

Control de residuos.

Aplicación del APPCC.

Actividades de enseñanza-aprendizaje:

Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Contenidos mínimos:

Impacto ambiental, reciclaje de residuos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de los recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

6. Recogida selectiva de residuos**Conceptos:**

- Legislación ambiental.
- Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

Procedimientos:

Control de residuos.

Actividades de enseñanza-aprendizaje:

Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

Contenidos mínimos:

Legislación ambiental. Efectos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.

- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Temario correspondiente al módulo “Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias” curso 2023/2024

BLOQUE I: SUPERVISIÓN DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES

UT 1: INTRODUCCIÓN: LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Número de Horas: 6

CONCEPTOS:

- Concepto de seguridad alimentaria.
- Concepto de higiene alimentaria.
- Organismos relacionados con la seguridad e higiene.
- La cadena alimentaria.
- La etiqueta en la seguridad alimentaria.

PROCEDIMIENTOS:

- Identificar los elementos de la cadena alimentaria.
- Identificar los datos que debe incluir la etiqueta.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

- Comenzar la Unidad de Trabajo elaborando un esquema que sirva a los alumnos como guía en todo momento para seguir las clases.
- Posterior explicación de los contenidos especificados en el guion.
- Repaso de lo visto en día anterior para fijar conceptos, resolver posibles dudas y asimilar contenidos de forma progresiva.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

- Observación sistemática del nivel de dominio de los contenidos impartidos.
- Cuestiones de repaso de forma oral o escrita al finalizar cada Unidad de Trabajo.
- Realización de resúmenes de contenidos al finalizar cada Unidad de Trabajo.
- Comentario de artículos de revistas y/o periodísticos relacionados con el tema.

UT 2: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES: CONTROL DE PLAGAS

Número de Horas: 9

CONCEPTOS:

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Procesos y productos de limpieza y desinfección.
- Control de plagas

PROCEDIMIENTOS:

- Conocer la normativa sobre limpieza de instalaciones y equipos.
- Distinguir tipos de suciedad y tipos de limpieza.
- Identificar las propiedades que debe tener un detergente y/o desinfectante para ser eficaz.
- Elaboración de un plan de control de plagas.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

- Comenzar la Unidad de Trabajo elaborando un esquema que sirva a los alumnos como guía en todo momento para seguir las clases.
- Posterior explicación de los contenidos especificados en el guion.
- Repaso de lo visto en día anterior para fijar conceptos, resolver posibles dudas y asimilar contenidos de forma progresiva.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

- Observación sistemática del nivel de dominio de los contenidos impartidos.
- Cuestiones de repaso de forma oral o escrita al finalizar cada Unidad de Trabajo.
- Realización de resúmenes de contenidos al finalizar cada Unidad de Trabajo.
- Comentario de artículos de revistas y/o periodísticos relacionados con el tema.

BLOQUE II: VERIFICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS HIGIENICAS**UT 3: HIGIENE ALIMENTARIA: NORMATIVA APLICABLE**

Número de Horas: 7

CONCEPTOS:

- Condiciones que deben reunir las instalaciones de acuerdo con la reglamentación higiénico-sanitaria y de seguridad.
- Condiciones que deben reunir los medios de transporte.
- Gestión de desperdicios y basuras.
- Personal manipulador.

PROCEDIMIENTOS:

- Importancia de la higiene personal
- Conocer los requisitos generales de los locales destinados a alimentos.
- Conocer los requisitos específicos de las salas donde se preparan alimentos.
- Identificar los requisitos d los locales ambulantes y provisionales.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

- Comenzar la Unidad de Trabajo elaborando un esquema que sirva a los alumnos como guía en todo momento para seguir las clases.
- Posterior explicación de los contenidos especificados en el guion.
- Repaso de lo visto en día anterior para fijar conceptos, resolver posibles dudas y asimilar contenidos de forma progresiva.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

- Observación sistemática del nivel de dominio de los contenidos impartidos.
- Cuestiones de repaso de forma oral o escrita al finalizar cada Unidad de Trabajo.
- Realización de resúmenes de contenidos al finalizar cada Unidad de Trabajo.
- Comentario de artículos de revistas y/o periodísticos relacionados con el tema.

BLOQUE III: APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**UT 04: LOS RIESGOS DE SALUD DERIVADOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS Y/O DE SU MANIPULACIÓN**

Número de Horas: 10

CONCEPTOS:

- Definición de alimento.
- Función de los alimentos.
- Toxiinfección alimentaria.
- Enfermedades transmitidas por los alimentos

PROCEDIMIENTOS:

- Diferenciación, entre alimentos alterados, adulterados, contaminados, falsificados y deteriorados.
- Identificación de enfermedades bacterianas transmitidas por los alimentos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

- Comenzar la Unidad de Trabajo elaborando un esquema que sirva a los alumnos como guía en todo momento para seguir las clases.
- Posterior explicación de los contenidos especificados en el guión.
- Repaso de lo visto en día anterior para fijar conceptos, resolver posibles dudas y asimilar contenidos de forma progresiva.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

- Observación sistemática del nivel de dominio de los contenidos impartidos.
- Cuestiones de repaso de forma oral o escrita al finalizar cada Unidad de Trabajo.
- Realización de resúmenes de contenidos al finalizar cada Unidad de Trabajo.
- Comentario de artículos de revistas y/o periodísticos relacionados con el tema.

UT 5: PRINCIPALES CAUSAS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Número de Horas: 8

CONCEPTOS:

- Introducción.
- Contaminación de tipo químico, físico y de tipo biológico.
- Contaminación cruzada.
- Factores de influencia en la proliferación microbiana.

PROCEDIMIENTOS:

- Distinguir la contaminación de origen parasitario y de origen microbiológico.
- Diferenciar contaminación cruzada directa e indirecta.
- Conocer cómo se almacenan los alimentos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

- Comenzar la Unidad de Trabajo elaborando un esquema que sirva a los alumnos como guía en todo momento para seguir las clases.
- Posterior explicación de los contenidos especificados en el guion.
- Repaso de lo visto en día anterior para fijar conceptos, resolver posibles dudas y asimilar contenidos de forma progresiva.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

- Observación sistemática del nivel de dominio de los contenidos impartidos.
- Cuestiones de repaso de forma oral o escrita al finalizar cada Unidad de Trabajo.
- Realización de resúmenes de contenidos al finalizar cada Unidad de Trabajo.
- Comentario de artículos de revistas y/o periodísticos relacionados con el tema.

BLOQUE IV: CONTROL DE LA GESTIÓN AMBIENTAL EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN**UT 6: LA IMPORTANCIA DE LA GESTIÓN AMBIENTAL**

Número de Horas: 7

CONCEPTOS:

- Introducción al concepto de medio ambiente.
- La contaminación y el deterioro de los recursos naturales.
- Aportación individual y empresarial.

PROCEDIMIENTOS:

- Respuesta de la sociedad ante el deterioro del medio ambiente.
- Código de buenas prácticas profesionales.
- Identificación de las normas de gestión medioambiental

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

- Comenzar la Unidad de Trabajo elaborando un esquema que sirva a los alumnos como guía en todo momento para seguir las clases.
- Posterior explicación de los contenidos especificados en el guión.
- Repaso de lo visto en día anterior para fijar conceptos, resolver posibles dudas y asimilar contenidos de forma progresiva.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

- Observación sistemática del nivel de dominio de los contenidos impartidos.
- Cuestiones de repaso de forma oral o escrita al finalizar cada Unidad de Trabajo.
- Realización de resúmenes de contenidos al finalizar cada Unidad de Trabajo.
- Comentario de artículos de revistas y/o periodísticos relacionados con el tema.

UT 7: APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL: ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)

Número de Horas: 17

CONCEPTOS:

- Terminología APPCC.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Razones básicas para su implantación

PROCEDIMIENTOS:

- Establecer las medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
- Ventajas e inconvenientes de la implantación de un sistema de autocontrol basado en el APPCC.
- Etapas para la implantación de un sistema de autocontrol basado en el APPCC.
- Principales normas voluntarias en el sector alimentario.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

- Comenzar la Unidad de Trabajo elaborando un esquema que sirva a los alumnos como guía en todo momento para seguir las clases.
- Posterior explicación de los contenidos especificados en el guion.
- Repaso de lo visto en día anterior para fijar conceptos, resolver posibles dudas y asimilar contenidos de forma progresiva.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

- Observación sistemática del nivel de dominio de los contenidos impartidos.
- Cuestiones de repaso de forma oral o escrita al finalizar cada Unidad de Trabajo.
- Realización de resúmenes de contenidos al finalizar cada Unidad de Trabajo.
- Comentario de artículos de revistas y/o periodísticos relacionados con el tema.

UT 8: EL IMPACTO AMBIENTAL

Número de Horas: 6

CONCEPTOS

- Definición de impacto ambiental.
- Las tres R-S: Reducción, reutilización y reciclado.
- Los puntos limpios.
- El desarrollo sostenible.
- El programa 21.

PROCEDIMIENTOS:

- Clasificación de los impactos ambientales.
- Evaluación del impacto ambiental.
- Residuos susceptibles de recoger en un punto limpio.
- Condiciones para el desarrollo sostenible.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

- Comenzar la Unidad de Trabajo elaborando un esquema que sirva a los alumnos como guía en todo momento para seguir las clases.
- Posterior explicación de los contenidos especificados en el guion.
- Repaso de lo visto en día anterior para fijar conceptos, resolver posibles dudas y asimilar contenidos de forma progresiva.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

- Observación sistemática del nivel de dominio de los contenidos impartidos.
- Cuestiones de repaso de forma oral o escrita al finalizar cada Unidad de Trabajo.
- Realización de resúmenes de contenidos al finalizar cada Unidad de Trabajo.
- Comentario de artículos de revistas y/o periodísticos relacionados con el tema.

UT 9: LA GESTIÓN DE RESIDUOS

Número de Horas: 5

CONCEPTOS

- Concepto y tipo de residuos.
- Clasificación de los residuos.
- La gestión de residuos.

PROCEDIMIENTOS:

- Distinguir los criterios a la hora de clasificar los residuos.
- Identificar cual es el ciclo de los distintos envases a la hora de gestionar los residuos

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

- Comenzar la Unidad de Trabajo elaborando un esquema que sirva a los alumnos como guía en todo momento para seguir las clases.
- Posterior explicación de los contenidos especificados en el guión.
- Repaso de lo visto en día anterior para fijar conceptos, resolver posibles dudas y asimilar contenidos de forma progresiva.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- Observación sistemática del nivel de dominio de los contenidos impartidos.
- Cuestiones de repaso de forma oral o escrita al finalizar cada Unidad de Trabajo.
- Realización de resúmenes de contenidos al finalizar cada Unidad de Trabajo.
- Comentario de artículos de revistas y/o periodísticos relacionados con el tema.