



COURSE: FOOD SAFETY AND HYGIENE FOR GALLEY STAFF. (FSHGS).



Scope:

The online course is aimed at training kitchen staff, with the minimum requirements of the MLC 2006 regulation 3.2, for the catering service on board, and the responsibilities and functions that anyone interested in Food Safety and Hygiene should know. for food handling in the kitchen area.

Pre-requisites:

To enter this course, it is necessary to have the following profile:

- Have completed secondary education.
- Be over 18 years of age.
- Demonstrate good conduct.
- Proficiency in the English language.



Course Content.

Modules	Theoretical hours
<p>1. WORKING KNOWLEDGE OF COOKING</p> <p>1.1. Kitchen basics.</p> <p>1.2. Practical cooking skills</p>	0.15
<p>2. FOOD HYGIENE.</p> <p>2.1. Food hygiene</p> <p>2.2. Foodborne illnesses</p> <p>2.3. Importance of washing vegetables and fruits, and methods used.</p>	0.15
<p>3. PERSONAL HYGIENE.</p> <p>3.1. Personal hygiene.</p> <p>3.2. Skin infections.</p> <p>3.3. Gloves.</p> <p>3.4. When to stop working for the good health of others.</p>	0.30
<p>4. U.S. PUBLIC HEALTH REGULATIONS (USPH) ON PERSONAL HYGIENE, FOOD HANDLING, WASTE MANAGEMENT, AND WATER QUALITY.</p> <p>4.1.1. What are the USPH regulations?</p> <p>4.1.2. What is the U.S. Vessel Sanitation Program?</p> <p>4.1.3. Who inspects cruise ships?</p> <p>4.1.4. How and when are USPH inspections conducted on cruise ships?</p> <p>4.1.5. What is the 3-bucket cleaning method used in the cruise shipping industry?</p> <p>4.1.6. Who regulates cruising in the United States?</p> <p>4.1.7. What is the Maritime Health Declaration?</p> <p>4.2. Review of the requirements established as control measures by the USPH regulation.</p> <p>4.2.1. Verification of sanitation procedures for crew in accordance with USPH regulation.</p> <p>4.2.2. Food Handling Checklist.</p> <p>4.2.3. Preparation of the Food Department for a sanitary inspection.</p> <p>4.2.4. Preparation list for the sanitization of the ship.</p>	1.0



<p>5. FOOD STORAGE.</p> <p>5.1. How food should be stored because it is important to have well-organized pantries.</p> <p>5.2. How to handle refrigerated and frozen products.</p> <p>5.3. How to preserve and reheat leftovers and use them in other dishes.</p>	1.0
<p>6. ENVIRONMENTAL PROTECTION AND SAFETY.</p> <p>6.1. Awareness of potential risks</p> <p>6.2. Safe behavior at meals.</p> <p>6.3. Risk assessment.</p> <p>6.4. Basic knowledge of the CTM 2006 - Rule 3.2, Standard A3.2 and Guideline B3.2.</p> <p>6.5. Knowledge of Chapter IX of the 1974 Solas Convention, as amended.</p> <p>6.6. Basic knowledge of the ISM Code of Safety Management Systems.</p> <p>6.7. Reporting of Occupational Injuries.</p> <p>6.8. First aid in the kitchen.</p> <p>6.9. Fire suppression in kitchens.</p> <p>6.10. MARPOL Annex V on rules for the prevention of pollution from ships' litter.</p> <p>6.10.1. Waste.</p> <p>6.10.2. Reconcile limiting waste with hygiene and safety.</p> <p>6.10.3. Waste collection.</p> <p>6.10.4. Waste disposal.</p>	0.45
<p>7. Maintenance and cleaning of the equipment, ensuring its availability for use.</p> <p>7.1. Knowledge and use of chemical products for cleaning and sanitizing kitchens.</p> <p>7.2. Cleaning and sanitizing kitchen equipment, including kitchen spaces, floors, walls, among others.</p> <p>7.3. Washing kitchen utensils.</p>	0.15



7. Responsibilities and Tasks. (practical).

7.1. Inspection: Participation in the necessary inspections in accordance with the Hotel Management manuals.

7.2. Maintenance of standard work procedures: verification of work procedures always ensuring that they are carried out in accordance with hotel management manuals.

7.3. Cost control: proper use of cleaning supplies and consumables, avoiding waste, and seeking the best interest with respect to saving cleaning supplies and consumables.

7.4. Equipment Maintenance.

7.4.1. All machines and equipment must be kept in good repair and clean condition.

7.4.2. Supervise the training program on the handling of new or refurbished equipment.

7.4.3. Conduct periodic inspections on equipment condition and maintain an up-to-date list of equipment.

7.4.4. Follow-up of the required action, list of pending repairs to be reviewed periodically.

7.5. Waste Disposal.

7.5.1. Ensure that all waste produced and handled by the kitchen department meets the standards set by the Ministry of Health.

7.5.2. Ensure that all workers are fully trained and that complete records of waste handling are kept.

7.6. Public Health and Hygiene:

7.6.1. Sanitation regulation checks are carried out regularly, in accordance with the standards set out in the hotel management manual.

7.7. Discuss daily routines for the kitchen assistant, including tasks such as:

7.7.1. In the morning

7.7.1.1. Wash pots, pans, utensils, and equipment.

7.7.1.2. Clean vegetables, potatoes, and salads as required by cooks.

7.7.1.3. Help cook as needed.

7.7.1.4. Help service staff return lunch items.



MARITIME PROFESSIONAL INSTITUTE OF PANAMA

Urbanización Perejil, Calle 3era, Edificio PH Barcelona, Local N°1, Planta Baja.

Phone (507) 373-4907 / 373-4908 / 788-6592 / 6781-6847

Email: maritimecenter@mp-ip.edu.pa



<p>7.7.1.5. Wash, rinse, and disinfect the entire kitchen after lunch, including the floor.</p> <p>7.7.2. At night.</p> <p>7.7.2.1. Wash pots, pans, utensils, and equipment.</p> <p>7.7.2.2. Help cook as needed.</p> <p>7.7.2.3. Check all refrigerators, freezers, and warehouses.</p> <p>7.7.2.4. Clean and tidy freezers.</p> <p>7.7.2.5. Wash, rinse, and sanitize the entire kitchen after dinner, including the floor.</p> <p>7.8. Participation in evacuation exercises.</p>	
Subtotal Hours	4.0

Required Materials:

Copy of ID or Passport, paper, pen, highlighters (different colors), Practice Uniform.

Abbreviation: FSHGS

Duration: 1/2 days (4 hours)

Mode: ONLINE.



CURSO: HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE COCINA. (FSHGS).



Justificación:

El curso en línea está dirigido para a capacitación de personal de cocina, con los requisitos mínimos del MLC 2006 regulación 3.2, para el servicio de fonda abordó, y las responsabilidades y funciones que debe conocer cualquier persona interesado de la seguridad e Higiene de los Alimentos para la manipulación de los alimentos en el área de cocina.

Pre-requisitos:

Para ingresar a este curso es necesario contar con el siguiente perfil:

- Haber finalizado los estudios secundarios.
- Tener edad superior a los 18 años.
- Dominio del idioma inglés.



Contenido del curso.

Módulos	Horas teóricas
1. CONOCIMIENTO PRACTICO DE COCINA 1.1. Elementos básicos de cocina. 1.2. Competencias prácticas de cocina.	0.15
2. HIGIENE ALIMENTARIA. 2.1. Higiene Alimentaria 2.2. Enfermedades de transmisión alimentaria 2.3. Importancia del lavado de vegetales y frutas, y métodos utilizados.	0.15
3. HIGIENE PERSONAL. 3.1. Higiene personal. 3.2. Infecciones cutáneas. 3.3. Guantes. 3.4. Cuando dejar de trabajar por el bien de la salud de los demás.	0.30
4. LAS REGULACIONES DE LA SALUD PÚBLICA DE LOS ESTADOS UNIDOS (USPH) POR SUS SIGLAS EN INGLÉS, EN MATERIA DE HIGIENE PERSONAL, MANEJO DE ALIMENTOS, MANEJO DE DESECHOS, CALIDAD DEL AGUA. 4.1.1. ¿Cuáles son las regulaciones de la USPH? 4.1.2. ¿Qué es el Programa de Saneamiento de Embarcaciones de EE. UU.? 4.1.3. ¿Quién inspecciona los cruceros? 4.1.4. ¿Cómo y cuándo se llevan a cabo las inspecciones de USPH en cruceros? 4.1.5. ¿En qué consiste el método de limpieza de 3 cubos, empleado en la industria marítima de cruceros? 4.1.6. ¿Quién regula los cruceros en los Estados Unidos? 4.1.7. ¿Qué es la declaración marítima de sanidad? 4.2. Revisión de los requisitos establecidos como medidas de control por parte de la regulación USPH. 4.2.1. Verificación de los procedimientos de saneamiento para la tripulación de acuerdo con la regulación USPH. 4.2.2. Lista de verificación de manipulación de alimentos. 4.2.3. Preparación del departamento de alimentos para una inspección sanitaria. 4.2.4. Lista de preparación para la sanitización del buque.	1.0
5. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS. 5.1. Como se deben almacenar los alimentos porque es importante tener las despensas bien ordenadas.	1.0



<p>5.2. Como manipular los productos refrigerados y congelados.</p> <p>5.3. Como conservar y recalentar las sobras de comidas y aprovecharlas en otros platos.</p>	
<p>6. PROTECCION DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SEGURIDAD.</p> <p>6.1. Conciencia de los riesgos potenciales</p> <p>6.2. Comportamiento seguro en las comidas.</p> <p>6.3. Evaluación de riesgos.</p> <p>6.4. Conocimiento básico del CTM 2006 -Regla 3.2 Norma A3.2 y Pauta B3.2.</p> <p>6.5. Conocimiento del capítulo IX del Convenio Solas 1974, enmendado.</p> <p>6.6. Conocimiento básico del Código IGS de los sistemas de Gestión de la seguridad.</p> <p>6.7. Notificación de lesiones profesionales.</p> <p>6.8. Primeros auxilios en la cocina.</p> <p>6.9. Extinción de incendios en las cocinas.</p> <p>6.10. Anexo V del MARPOL sobre las reglas para prevenir la contaminación por las basuras de los buques.</p> <p>6.10.1. Residuos.</p> <p>6.10.2. Conciliar la limitación del despilfarro con la higiene y la seguridad.</p> <p>6.10.3. Recogida de residuos.</p> <p>6.10.4. Eliminación de residuos.</p>	0.45
<p>7. Mantenimiento y limpieza de los equipos garantizando su disponibilidad para el uso.</p> <p>7.1. Conocimiento y uso de los productos químicos para la limpieza y sanitización de las cocinas.</p> <p>7.2. Limpieza y sanitización de los equipos de cocina, incluidos los espacios de la cocina, pisos, paredes, entre otros.</p> <p>7.3. Lavado de utensilios de cocina.</p>	0.15
<p>7. Responsabilidades y Tareas. (practico).</p> <p>7.1. Inspección: Participación de las inspecciones necesarias de acuerdo con los manuales de Gestión hotelera.</p> <p>7.2. Mantenimiento de procedimiento estándar de trabajo: verificación de los procedimientos de trabajos asegurando en todo momento que se lleven a cabo de acuerdo con los manuales de gestión Hotelera.</p> <p>7.3. Control de costos: utilización adecuada de los suministros y consumibles de limpieza evitando el despilfarro, y buscando el mejor interés con respecto al ahorro de estos.</p>	



7.4. Mantenimiento de Equipos.

- 7.4.1. Todas las máquinas y equipos deben mantenerse en buen estado y en condiciones de limpieza.
- 7.4.2. Supervisar el programa de instrucción sobre el manejo de equipos nuevos o rehabilitados.
- 7.4.3. Realizar inspecciones periódicas sobre las condiciones del equipo y se debe mantener una lista actualizada de los equipos.
- 7.4.4. Seguimiento de la acción requerida, lista de reparaciones pendientes que se revisará periódicamente.

7.5. Disposición de Residuos.

- 7.5.1. Asegurarse de que todos los residuos producidos y manipulados por el departamento de cocina cumplen con las normas establecidas por el ministerio de salud.
- 7.5.2. Asegúrese de que todos los trabajadores estén completamente capacitados y que se mantengan registros completos del manejo de desechos.

7.6. Salud Publica e Higiene:

- 7.6.1. Los controles del reglamento de saneamiento se llevan a cabo con regularidad, de acuerdo con los estándares establecidos en el manual de gestión hotelera.

7.7. Discutir las rutinas diarias para el asistente de cocina, incluyendo las labores tales como:

7.7.1. En la mañana

- 7.7.1.1. Lava ollas, sartenes, utensilios y equipos.
- 7.7.1.2. Limpia verduras, patatas y ensaladas según lo requieran los cocineros.
- 7.7.1.3. Ayuda a cocinar según sea necesario.
- 7.7.1.4. Ayuda al personal de servicios a devolver los artículos del almuerzo.
- 7.7.1.5. Lava, enjuaga y desinfecta toda la cocina después del almuerzo, incluido el piso.

7.7.2. Por la Noche.

- 7.7.2.1. Lava ollas, sartenes, utensilios y equipos.
- 7.7.2.2. Ayuda a cocinar según sea necesario.
- 7.7.2.3. Comprueba todos los frigoríficos, congeladores y almacenes.
- 7.7.2.4. Limpiar y ordenar los freezers.



MARITIME PROFESSIONAL INSTITUTE OF PANAMA

Urbanización Perejil, Calle 3era, Edificio PH Barcelona, Local N°1, Planta Baja.

Phone (507) 373-4907 / 373-4908 / 788-6592 / 6781-6847

Email: maritimecenter@mp-ip.edu.pa



7.7.2.5. Lava, enjuaga y desinfecta toda la cocina después de la cena, incluido el piso.	
7.8. Participación de los ejercicios de evacuación.	
Subtotal de horas	4.0

Material es requeridos:

Copia de Cedula o Pasaporte, papel, bolígrafo, resaltadores (diferentes colores), Uniforme para Practica.

Abreviatura: GALLESTEW Duración: 18 días (140 horas) Modo: presencial / virtual.

