



## MF0711\_2. Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería

**Sku:** 10181IN

**Horas:** 60

**Formato:** HTML 5

### OBJETIVOS

- Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.
- Evaluar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.
- Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.
- Valorar la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería

### CONTENIDOS

- **Higiene alimentaria y manipulación de alimentos**
  - Introducción
  - Normativa general de higiene aplicable a la actividad
  - Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes
  - Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, 36s y biológicas
  - Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
  - Limpieza y desinfección
  - Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
  - Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones
  - Autocontrol: sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico o APPCC
  - Guías de Prácticas Correctas de Higiene o GPCH. Aplicaciones
  - Alimentación y salud
  - Personal manipulador
  - Resumen

- **Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería**
  - Introducción
  - Concepto y niveles de limpieza
  - Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
  - Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización
  - Productos de limpieza de uso común
  - Sistemas, métodos y equipos de limpieza
  - Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos
  - Resumen
  
- **Incidencia ambiental de la actividad de hostelería**
  - Introducción
  - Agentes y factores de impacto
  - Tratamiento de residuos
  - Normativa aplicable sobre protección ambiental
  - Otras técnicas de prevención o protección
  - Resumen
  
- **Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería**
  - Introducción
  - Compras y aprovisionamiento
  - Elaboración y servicio de alimentos y bebidas
  - Limpieza, lavandería y lencería
  - Recepción y administración
  - Mantenimiento
  - Resumen
  
- **Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería**
  - Introducción
  - Seguridad
  - Situaciones de emergencia
  - Resumen
  
- **Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería**
  - Introducción
  - Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua
  - Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas
  - Resumen