



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