

MF0711_2 Seguridad, Higiene Y Protección Ambiental En Hostelería

Sku: PIT057

Horas: 60

Formato: HTML

OBJETIVOS

Objetivo General

- El presente módulo formativo dota a los profesionales de los conocimientos necesarios para actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. Además, los capacita para realizar tareas de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos de hostelería, además de concienciar de la incidencia ambiental y de la gestión eficiente del agua y de la energía en establecimientos de hostelería.

Objetivos Específicos

- Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénica 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

Unidad didáctica 1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad
- Alteración y contaminación de los alimentos
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- Limpieza y desinfección
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
- Calidad higiénico-sanitaria
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones
- Alimentación y salud
- Personal manipulador

Unidad didáctica 2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería.

- Concepto y niveles de limpieza
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
- Procesos de limpieza
- Productos de limpieza de uso común
- Métodos y equipos
- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

Unidad didáctica 3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería

- Agentes y factores de impacto
- Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos.
- Normativa aplicable sobre protección ambiental
- Otras técnicas de prevención o protección

Unidad didáctica 4. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería

- Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua
- Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía

Unidad didáctica 5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería

- Compras y aprovisionamientos
- Elaboración y servicio de alimentos y bebidas
- Lavandería y lencería
- Recepción y administración
- Mantenimiento

Unidad didáctica 6. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería

- Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes
- Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuación. Aviso y alarmas. Incendios.
- Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios