

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2AF07112-N

Nombre: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería

Duración: 75 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de actuar bajo normas de seguridad higiene y protección ambiental en hostelería. En concreto el alumno será capaz de: Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria y la limpieza en 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.

Contenidos:

UD1. Higiene Alimentaria y Manipulación de Alimentos.

- 1.1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- 1.2. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos causas y factores contribuyentes.
- 1.3. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas químicas y biológicas.
- 1.4. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- 1.5. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos. Aplicaciones.
- 1.6. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- 1.7. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- 1.8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico o APPCC.
- 1.9. Guías prácticas correctas de higiene o GPCH. Aplicaciones.
- 1.10. Alimentación y salud. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- 1.11. Personal manipulador: requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento. Salud e higiene personal: factores medidas materiales y aplicaciones. Vestimenta y equipo de trabajo autorizados. Gestos. Heridas y su protección. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

UD2. Limpieza de Instalaciones y Equipos de Hostelería.

- 2.1. Concepto y niveles de limpieza.
- 2.2. Requisitos higiénicos-generales de instalaciones y equipos.
- 2.3. Proceso de limpieza: desinfección esterilización desinsectación y desratización. Producto de limpieza de uso común. Tipos clasificación. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje. Interpretación de las especificaciones.

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2AF07112-N

Nombre: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería

Duración: 75 horas

Modalidad: Teleformación

2.4. Sistemas métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

2.5. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

UD3. Incidencia Ambiental de la Actividad de Hostelería.

3.1. Agentes y factores de impacto.

3.2. Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos.

3.3. Normativa aplicable sobre protección ambiental.

3.4. Otras técnicas de prevención o protección.

UD4. Buenas Prácticas Ambientales en los Procesos de Establecimientos de Hostelería.

4.1. Compras y aprovisionamiento.

4.2. Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.

4.3. Limpieza lavandería y lencería.

4.4. Recepción y administración.

4.5. Mantenimiento.

UD5. Seguridad y Situaciones de Emergencia en la Actividad de Hostelería.

5.1. Seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales las instalaciones el mobiliario los equipos la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería. Medidas de prevención y protección: en instalaciones. En utilización de máquinas equipos y utensilios. Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos adecuación y normativa.

5.2. Situaciones de emergencias: procedimientos de actuación aviso y alarmas. Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.

UD6. Gestión del Agua y de la Energía en Establecimientos de Hostelería.

6.1. Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.

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