Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (MF0711_2)

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Contenidos:

UNIDAD DID?CTICA 1. Seguridad e higiene alimentaria y manipulaci?n de alimentos
1.1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
1.2. Alteraci?n y contaminaci?n de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
1.3. Fuentes de contaminaci?n de los alimentos: f?sicas, qu?micas y biol?gicas.
1.4. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
1.5. Limpieza y desinfecci?n: diferenciaci?n de conceptos; aplicaciones.
1.6. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
1.7. Calidad Higi?nico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
1.8. Autocontrol: sistemas de an?lisis de peligros y puntos de control cr?tico (APPCC).
1.9. Gu?as de pr?cticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
1.10. Alimentaci?n y salud: Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulaci?n de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
1.11. Responsabilidad de la empresa en la prevenci?n de enfermedades de transmisi?n alimentaria.
1.12. 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 protecci?n. Asunci?n de actitudes y h?bitos del manipulador de alimentos. Importancia de las buenas pr?cticas en la manipulaci?n de alimentos.
UNIDAD DID?CTICA 2. Limpieza de instalaciones y equipos de hosteler?a
2.1. Concepto y niveles de limpieza.
2.2. Requisitos higi?nicos generales de instalaciones y equipos.
2.3. Procesos de limpieza: desinfecci?n, esterilizaci?n, desinsectaci?n y desratizaci?n. Productos de

limpieza de uso com?n: Tipos, clasificaci?n. Caracter?sticas principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje. Interpretaci?n de las especificaciones.
2.4. Sistemas, m?todos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales b?sicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecuci?n.
2.5. T?cnicas de se?alizaci?n y aislamiento de ?reas o equipos.
UNIDAD DID?CTICA 3. Incidencia ambiental de la actividad de hosteler?a
3.1. Agentes y factores de impacto.
3.2. Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados. Residuos s?lidos y envases. Emisiones a la atm?sfera. Vertidos l?quidos.
3.3. Normativa aplicable sobre protecci?n ambiental.
3.4. Otras t?cnicas de prevenci?n o protecci?n.
UNIDAD DID?CTICA 4. Gesti?n del agua y de la energ?a en establecimientos de hosteler?a
4.1. Consumo de agua. Buenas pr?cticas ambientales en el uso eficiente del agua.
4.2. Consumo de energ?a. Ahorro y alternativas energ?ticas. Buenas pr?cticas ambientales en el uso eficiente de la energ?a.
UNIDAD DID?CTICA 5. Buenas pr?cticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hosteler?a
5.1. Compras y aprovisionamiento.
5.2. Elaboraci?n y servicio de alimentos y bebidas.
5.3. Limpieza, lavander?a y lencer?a.
5.4. Recepci?n y administraci?n.
5.5. Mantenimiento.
UNIDAD DID?CTICA 6. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hosteler?a
6.1. Seguridad: Factores y situaciones de riesgo m?s comunes. Identificaci?n e interpretaci?n de las normas espec?ficas de seguridad. Condiciones espec?ficas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el peque?o material caracter?sticos de la actividad de hosteler?a. Medidas de prevenci?n y protecci?n: En instalaciones. En utilizaci?n de m?quinas, equipos y utensilios. Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protecci?n: tipos, adecuaci?n y normativa.
6.2. Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuaci?n, aviso y alarmas. Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuaci?n. Primeros auxilios.