

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería - Cocina

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

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, químicas 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



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## 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