



La mejor formación a tu alcance.

Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería

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 mejor formación a tu alcance.

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



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Tel.: 910 323 794
cursos@foesco.com

