

# **MF0711\_2: Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería**

Horas

60

## **Acerca de este curso**

**Cod: 10181IN**

- **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

- **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

## ¿Qué aprenderás?

- 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.