

# **MF0711\_2 Seguridad, Higiene Y Protección Ambiental En Hostelería**

Horas

60

## **Acerca de este curso**

**Cod: PIT057**

### **Unidad didáctica 1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.**

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Limpieza y desinfección.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Calidad higiénico-sanitaria.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
- Alimentación y salud.
- Personal manipulador.

### **Unidad didáctica 2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería.**

- Concepto y niveles de limpieza.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- Procesos de limpieza.
- Productos de limpieza de uso común.
- Métodos y equipos.
- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

### **Unidad didáctica 3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería**

- Agentes y factores de impacto.
- Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos.
- Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- Otras técnicas de prevención o protección.

### **Unidad didáctica 4. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería**

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

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

### **Unidad didáctica 5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería**

- Compras y aprovisionamientos.
- Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- Lavandería y lencería.
- Recepción y administración.
- Mantenimiento.

### **Unidad didáctica 6. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería**

- Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes.
- Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuación. Aviso y alarmas. Incendios.
- Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.

### **¿Qué aprenderás?**

- El presente módulo formativo dota a los profesionales de los conocimientos necesarios para actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. Además, los capacita para realizar tareas de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos de hostelería, además de concienciar de la incidencia ambiental y de la gestión eficiente del agua y de la energía en establecimientos de hostelería.
- Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénica 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.