

MF0711_2 Seguridad, Higiene Y Protección Ambiental En Hostelería

Código del curso: PIT057

Horas: 60

Descripción del curso:

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.