

Seguridad, Higiene Y Protección Ambiental En Hostelería



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: 420.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Objetivo General

- 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.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivos Específicos

- 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.

CONTENIDOS

CONTENIDO

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

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 8 o superior, Mozilla Firefox 52 o superior o Google Chrome 49 o superior. Todos ellos

tienen que tener habilitadas las cookies y JavaScript.

- Resolución de pantalla de 1024x768 y 32 bits de color o superior.