

Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería



Área: HOSTELERIA Y TURISMO

Modalidad: Teleformación

Duración: 60 h

Precio: 30.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Seguridad e higiene alimentaria y manipulación de alimentos

####

1.1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

####

1.2. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.

####

1.3. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.

####

1.4. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.

####

1.5. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.

####

1.6. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.

####

1.7. Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.

####

1.8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

####

1.9. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.

####

1.10. Alimentación y salud: Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.

####

1.11. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

####

1.12. Personal manipulador: Requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento. Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones. Vestimenta y equipo de trabajo autorizados. Gestos. Heridas y su protección. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

####

2.1. Concepto y niveles de limpieza.

####

2.2. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.

####

2.3. Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización. Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje. Interpretación de las especificaciones.

####

2.4. Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

####

2.5. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería

####

3.1. Agentes y factores de impacto.

####

3.2. Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos.

####

3.3. Normativa aplicable sobre protección ambiental.

####

3.4. Otras técnicas de prevención o protección.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería

####

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

####

4.2. 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

####

5.1. Compras y aprovisionamiento.

####

5.2. Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.

####

5.3. Limpieza, lavandería y lencería.

####

5.4. Recepción y administración.

####

5.5. Mantenimiento.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 6. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería

####

6.1. Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería. Medidas de prevención y protección: En instalaciones. En utilización de máquinas, equipos y utensilios. Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

####

6.2. 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 el **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 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.