

# MF0711-2\_ME23

## Módulo de Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

### Descripción:

**Modalidad:** Online con examen presencial en Barcelona.

**Idioma:** Castellano

**Diploma:** Homologado por el Ministerio de Educación

**Nivel de cualificación profesional:** 2

**Fechas de impartición:** de Junio 2025 a Octubre 2025

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..

**Dirigido a:** prioritariamente a personas ocupadas a nivel estatal.

**Ámbito profesional:** Desarrolla su actividad profesional en el área de comercialización y distribución comercial, por cuenta propia o ajena, en establecimientos comerciales pequeños, medianos o grandes, empresas de organización de eventos comerciales, ferias, exposiciones, empresas de consultoría de marketing, agencias de publicidad y departamentos de marketing de organizaciones en general.

**¡Si cumples los requisitos y te interesa certificarte matricúlate online ahora!**

\*Actividad formativa subvencionada por el Ministerio de Educación y Formación Profesional.

**Nº de horas:**

60 horas

**Objetivos:**

- 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.

**Requisitos y conocimientos:**

Acción formativa totalmente subvencionada **dirigida prioritariamente a personas ocupadas a nivel estatal**. (Disponemos plazas limitadas para personas desocupadas).

**Al tratarse de un módulo formativo de nivel 2, es necesario poder acreditar estudios previos de:**

- Estar en posesión del Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad al que desea acceder.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

Además de lo indicado anteriormente, deberás de tener las destrezas suficientes para ser usuarios de la plataforma virtual en la que se apoya la acción formativa.

**Contenido MF0711-2\_ME23: Módulo de Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería****Unidad didáctica 1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.**

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

**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
- 2.4. Productos de limpieza de uso común

- 2.5. Sistemas, métodos y equipos
- 2.6. 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 aprovisionamientos
- 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
- 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