

MF0711_2

Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

Descripción:

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.

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:

No requiere conocimientos previos.

Dirigido a profesionales tanto en grandes, como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también a trabajadores por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

Carné de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.

Contenido MF0711_2: 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

Más Información:

Unidad Formativa transversal perteneciente a los Certificado de profesionalidad de la familia profesional de hostelería y turismo.

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, B.O.E. número 216 de 6 de septiembre de 2008, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo.

Actualizado en el Real decreto 619/2013, de 2 de agosto, B.O.E. número 220 de 13 de septiembre de 2013