Seguridad e Higiene y Proteccion Ambiental en Hostelería



Código: 27057

Unidad Formativa:
MF0711_2 - Seguridad e Higiene y Proteccion Ambiental en Hostelería

Módulo: MF0711_2 - SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0508 - SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍAHOTR0509 - REPOSTERÍAHOTR0608 - SERVICIOS DE RESTAURANTEHOTR0408 - COCINAHOTU0109 - ALOJAMIENTO RURAL

Modalidad: ONLINE

Duración: 60h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la

plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:


Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

Tel.: 91 1097505
www.aulaforma.es

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para trabajar en establecimientos de hostelería cumpliendo las exigencias de higiene alimentaria, seguridad y protección ambiental, y se dirige tanto a profesionales del sector como a personas que se incorporan a él y necesitan asumir hábitos y procedimientos de trabajo responsables. A lo largo del recorrido formativo se aprenden las causas y fuentes de contaminación de los alimentos, las técnicas de limpieza y desinfección, los sistemas de autocontrol basados en el análisis de peligros y puntos de control crítico y los requisitos de salud e higiene del personal manipulador. También se estudian la incidencia ambiental de la actividad hostelera, la gestión de residuos, emisiones y vertidos, las buenas prácticas aplicadas a los procesos productivos y el uso eficiente del agua y de la energía, así como las medidas de prevención y los procedimientos de actuación ante emergencias. Al finalizar, el alumnado será capaz de aplicar las normas higiénico-sanitarias y de seguridad, ejecutar los planes de limpieza y autocontrol, reducir el impacto ambiental del establecimiento y responder con eficacia ante situaciones de riesgo o emergencia.

Contenidos

Módulo 1: Higiene alimentaria y manipulación de alimentos en hostelería
1.1 - Normativa general de higiene aplicable a la actividad hostelera
1.2 - Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes
1.3 - Fuentes de contaminación física, química y biológica y factores de crecimiento bacteriano
1.4 - Limpieza y desinfección: diferencias de concepto y aplicaciones prácticas
1.5 - Materiales en contacto con los alimentos y calidad higiénico-sanitaria
1.6 - Autocontrol: análisis de peligros y puntos de control crítico y guías de prácticas correctas de higiene
1.7 - Alimentación y salud: enfermedades de transmisión alimentaria y responsabilidad de la empresa
1.8 - El personal manipulador: requisitos, higiene personal, vestimenta y hábitos de trabajo
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Limpieza de instalaciones y equipos en establecimientos de hostelería
2.1 - Concepto y niveles de limpieza
2.2 - Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
2.3 - Procesos de desinfección, esterilización, desinsectación y desratización
2.4 - Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación y características principales
2.5 - Medidas de seguridad, almacenaje e interpretación de las especificaciones
2.6 - Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones y procedimientos habituales
2.7 - Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Incidencia ambiental de la actividad hostelera
3.1 - Agentes y factores de impacto ambiental
3.2 - Tipos de residuos generados en hostelería: residuos sólidos y envases
3.3 - Manejo de residuos y desperdicios en el establecimiento
3.4 - Emisiones a la atmósfera y vertidos líquidos
3.5 - Normativa aplicable en materia de protección ambiental
3.6 - Otras técnicas de prevención y protección ambiental
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de hostelería
4.1 - Compras y aprovisionamiento
4.2 - Elaboración y servicio de alimentos y bebidas
4.3 - Limpieza, lavandería y lencería
4.4 - Recepción y administración
4.5 - Mantenimiento de instalaciones y equipos
4.6 - Seguimiento y mejora de las buenas prácticas ambientales
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería
5.1 - Factores y situaciones de riesgo más comunes

5.2 - Normas específicas y condiciones de seguridad de locales, instalaciones y mobiliario
5.3 - Condiciones de seguridad de equipos, maquinaria y pequeño material
5.4 - Medidas de prevención y protección en instalaciones y en el uso de máquinas y utensilios
5.5 - Equipamiento personal de seguridad y prendas de protección
5.6 - Procedimientos de actuación, aviso y alarmas ante emergencias
5.7 - Incendios, escapes de gases y fugas de agua o inundaciones
5.8 - Planes de emergencia y evacuación y primeros auxilios
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Gestión eficiente del agua y de la energía en establecimientos de hostelería
6.1 - El consumo de agua en la actividad hostelera
6.2 - Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua
6.3 - El consumo de energía: usos y fuentes principales
6.4 - Ahorro energético y alternativas energéticas
6.5 - Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía
6.6 - Indicadores y seguimiento de los consumos de agua y energía
Resumen del módulo 6