
PROGRAMA FORMATIVO

Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

Código: 4730

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria y la limpieza en 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:**

Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

Normativa general de higiene aplicable a la actividad
Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes
Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
Limpieza y desinfección
Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones
Autocontrol: sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico o APPCC 25
Guías de Prácticas Correctas de Higiene o GPCH. Aplicaciones
Alimentación y salud
Personal manipulador

Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

Concepto y niveles de limpieza
Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización
Productos de limpieza de uso común
Sistemas, métodos y equipos de limpieza
Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

Incidencia ambiental de la actividad de hostelería

Agentes y factores de impacto
Tratamiento de residuos
Normativa aplicable sobre protección ambiental
Otras técnicas de prevención o protección

Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería

Compras y aprovisionamiento
Elaboración y servicio de alimentos y bebidas

PROGRAMA FORMATIVO

Limpieza, lavandería y lencería
Recepción y administración
Mantenimiento

Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería

Seguridad
Situaciones de emergencia

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