

---

## PROGRAMA FORMATIVO

# Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

Código: 5051

➤ **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

Limpieza, lavandería y lencería

Recepción y administración

Mantenimiento

## **PROGRAMA FORMATIVO**

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