Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Hostelería (60 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/seguridad-higiene-y-proteccion-ambiental-en-hosteleria-60-horas-2/

Objetivo

Con el Curso de **Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Hostelería** de **60 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UD1. Seguridad e higiene alimentaria y manipulación de alimentos

1.1 Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

1.2 Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores

contribuyentes.
1.3 Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
1.4 Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
1.5 Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
1.6 Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
1.7 Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
1.8 Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
1.9 Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
1.10 Alimentación y salud: Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
1.11 Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
1.12 Personal manipulador: Requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento. Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones. Vestimenta y equipo de trabajo autorizados. Gestos. Heridas y su protección. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

UD2. 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: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización. Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje. Interpretación de las especificaciones.
2.4 Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
2.5 Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

UD3. 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.

UD4. 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.

UD5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería

5.1 Compras y aprovisionamiento.
5.2 Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
5.3 Limpieza, lavandería y lencería.
5.4 Recepción y administración.
5.5 Mantenimiento.

UD6. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería

6.1 Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería. Medidas de prevención y protección: en instalaciones y en utilización de máquinas, equipos y utensilios. Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
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.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 60

- Tipo: Profesiones
- Unidades: 11