



Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (MF0711_2)

Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (MF0711_2)

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno 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 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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.

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: 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.

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 aprovisionamiento.

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. 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. 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.