

FICHA TÉCNICA

**Curso: Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería. HOTR0408 -
Cocina**

Horas: 60

Objetivos:

Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de 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.

Dirigido a:

Camarero.

Camarero de Sala o Jefe de Rango.

Jefe de sector de restaurante o sala.

Capacita para:

Para la identificación y protección de posibles riesgos, así como el diseño y uso de medios seguros que no expongan riesgos para los usuarios. Para la identificación y protección de productos y procesos relacionados con la higiene, así como las medidas a tomar, tanto para instalaciones como para los alimentos e incluso las personales. Y para la protección del medio ambiente a través de buenas prácticas, así como el uso racional del agua, etc

Otros datos:

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en materia de seguridad, higiene y protección medioambiental en la hostelería.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en nuevas normativas.

En este manual se desarrollan puntos de gran interés sobre las diferentes medidas preventivas de seguridad y otras medidas para preservar el medioambiente. Y buenas prácticas para llevar a cabo una buena higiene general.

FICHA TÉCNICA

Se exponen una serie de actividades de autoevaluación que facilitan la comprensión del tema y solución de diferentes dudas.

Ofrece una serie de indicaciones para seguir las prácticas correctamente.

Indicamos los equipos de protección individual y de instalaciones entre otros para salvaguardar la seguridad propia.

Se enumeran las diferentes formas de contaminación de los alimentos y sus respectivas consecuencias para la salud humana.

Contenido Formativo:

1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- 1.1. Introducción
- 1.2. Normativa general de higiene aplicable a la actividad
- 1.3. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes
- 1.4. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
- 1.5. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- 1.6. Limpieza y desinfección
- 1.7. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
- 1.8. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones
- 1.9. Autocontrol: sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico o APPCC
- 1.10. Guías de Prácticas Correctas de Higiene o GPCH. Aplicaciones
- 1.11. Alimentación y salud
- 1.12. Personal manipulador
- 1.13. Resumen

2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

- 2.1. Introducción
- 2.2. Concepto y niveles de limpieza
- 2.3. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
- 2.4. Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización
- 2.5. Productos de limpieza de uso común
- 2.6. Sistemas, métodos y equipos de limpieza
- 2.7. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos
- 2.8. Resumen

3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería

- 3.1. Introducción
- 3.2. Agentes y factores de impacto
- 3.3. Tratamiento de residuos
- 3.4. Normativa aplicable sobre protección ambiental
- 3.5. Otras técnicas de prevención o protección
- 3.6. Resumen

FICHA TÉCNICA

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

- 4.1. Introducción
- 4.2. Compras y aprovisionamiento
- 4.3. Elaboración y servicio de alimentos y bebidas
- 4.4. Limpieza, lavandería y lencería
- 4.5. Recepción y administración
- 4.6. Mantenimiento
- 4.7. Resumen

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

- 5.1. Introducción
- 5.2. Seguridad
- 5.3. Situaciones de emergencia
- 5.4. Resumen

6. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería

- 6.1. Introducción
- 6.2. Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua
- 6.3. Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas
- 6.4. Resumen