

## MF0711\_2

# Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería



Contenidos adaptados al Certificado de Profesionalidad

### Transversal

#### Descripción:

El presente módulo formativo dota a los profesionales de los conocimientos necesarios para actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. Además, los capacita para realizar tareas de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos de hostelería, además de concienciar de la incidencia ambiental y de la gestión eficiente del agua y de la energía en establecimientos de hostelería.

#### Nº de horas:

60 horas.

#### 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.

#### Requisitos y Conocimientos previos:

No requiere conocimientos previos.

Dirigido a profesionales tanto en grandes, como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también a trabajadores por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

## Contenido MF0711\_2

### Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería:

#### Unidad didáctica 1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.

- 1.1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad
- 1.2. Alteración y contaminación de los alimentos
- 1.3. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- 1.4. Limpieza y desinfección
- 1.5. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
- 1.6. Calidad higiénico-sanitaria
- 1.7. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)
- 1.8. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones
- 1.9. Alimentación y salud
- 1.10. Personal manipulador

#### 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
- 2.4. Productos de limpieza de uso común
- 2.5. Sistemas, métodos y equipos
- 2.6. 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 aprovisionamientos
- 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
- 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