

Módulo 2 Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (30 Horas)

AF: 32035

OBJETIVO

"El objetivo general de este curso es capacitar al alumno en la realización de unas buenas prácticas ambientales e higiénico sanitarias en el sector de la hostelería. De esta forma, se ofrece al alumno toda la información y formación necesarias para saber responder y actuar adecuadamente conforme a los distintos requisitos legalmente establecidos por la administración competente y que le son de aplicación dentro del ámbito laboral de la hostelería.

Al finalizar el alumno será capaz de:

Reconocer y evaluar la incidencia que desde un punto de vista ambiental conlleva la actividad hostelera para así poder llevar a cabo las medidas correctoras correspondientes, haciendo especial hincapié en la gestión de residuos.

Establecer un sistema de buenas prácticas ambientales en su lugar de trabajo.

Responder adecuadamente ante las posibles situaciones de emergencia que se le puedan presentar.

Gestionar de forma eficiente y sostenible dos recursos tan importantes como son el agua y la energía."

INDICE

UNIDAD 1. INCIDENCIAS Y GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN HOSTELERÍA

INTRODUCCIÓN.

MAPA CONCEPTUAL.

1.1. SISTEMAS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN HOSTELERÍA.

1.1.1 DEFINICIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL.

1.1.2. VENTAJAS DE LA IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL.

1.1.3. OPCIONES AL IMPLANTAR UN SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL.

1.1.4. INDICADORES DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA HOSTELERÍA.

1.2. IMPACTOS AMBIENTALES DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD HOSTELERA.

1.2.1. RESIDUOS GENERADOS EN HOSTELERÍA.

1.2.2. CONSUMO HÍDRICO Y VERTIDO DE AGUAS RESIDUALES.

1.2.3. CONSUMO ENERGÉTICO.

1.2.4. CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA.

RESUMEN

UNIDAD 2. PRÁCTICAS AMBIENTALES DEL PROCESO PRODUCTIVO EN HOSTELERÍA

INTRODUCCIÓN.

MAPA CONCEPTUAL

2.1. ASPECTOS GENERALES SOBRE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

2.2. RESIDUOS QUE SE GENERAN EN LAS INSTALACIONES HOSTELERAS.

2.3. ACCIONES QUE CONDUCEN A REALIZAR BUENAS PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES.

2.4. SÍMBOLOS DE RECICLADO.

2.5. SÍMBOLOS DE PELIGROSIDAD.

2.6. DECÁLOGO DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LA VIDA DIARIA.

RESUMEN

UNIDAD 3. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN ACTIVIDAD EN
HOSTELERIA
INTRODUCCIÓN.
MAPA CONCEPTUAL.
3.1. ASPECTOS GENERALES SOBRE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.
3.2. SEGURIDAD.
3.2.1. FACTORES Y SITUACIONES DE RIESGOS MÁS COMUNES.
3.2.2. IDENTIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN DE LAS NORMAS ESPECÍFICAS DE
SEGURIDAD.
3.2.3. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE SEGURIDAD: LOCALES,
INSTALACIONES, MOBILIARIO, EQUIPOS, MAQUINARIA Y PEQUEÑOS
MATERIALES.
3.2.4. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN POR MANIPULACIÓN DE
CARGAS EN INSTALACIONES Y EN LA UTILIZACIÓN DE MÁQUINAS, EQUIPOS
Y UTENSILIOS.
3.2.5. EQUIPAMIENTO PERSONAL DE SEGURIDAD. PRENDAS DE
PROTECCIÓN, TIPOS, ADECUACIÓN Y NORMATIVA.
3.3. SITUACIONES DE EMERGENCIA.
3.3.1. INCENDIOS.
3.3.2. ESCAPE DE GASES.
3.3.3. FUGAS DE AGUA O INUNDACIONES.
3.4. PLANES DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN.
3.5. PRIMEROS AUXILIOS.
RESUMEN.
BIBLIOGRAFÍA
GLOSARIO