

# APP Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 Horas)

AF: 63001

## 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:

- Identificar los requisitos legales que le son de aplicación.
- Conocer las fuentes de contaminación existentes durante la manipulación de los alimentos y sus consecuencias.
- Establecer un sistema eficaz de limpieza que dé respuesta a las necesidades higiénico-sanitarias tanto de los equipos de trabajo como de las instalaciones.
- 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.

## ÍNDICE

### UNIDAD 1. HIGIENE ALIMENTARIA.

#### 1.1 INTRODUCCIÓN.

#### 1.2 ¿QUÉ ES LA HIGIENE ALIMENTARIA?

- 1.2.1 HIGIENE ALIMENTARIA
- 1.2.2 NORMATIVA GENERAL EN HIGIENE ALIMENTARIA.

#### 1.3 CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.

- 1.3.1 ¿QUÉ ES?
- 1.3.2 ¿QUÉ ASPECTOS INFLUYEN EN EL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS?
- 1.3.3 CONTAMINACIÓN CRUZADA.
- 1.3.4. ALIMENTOS PELIGROSOS.

#### 1.4 FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS.

#### 1.5 FACTORES QUE FAVORECEN EL CRECIMIENTO BACTERIANO

#### 1.6 MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS: TIPOS Y REQUISITOS.

### UNIDAD 2. SEGURIDAD Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

#### 2.1 INTRODUCCIÓN/OBJETIVOS

#### 2.2 SEGURIDAD ALIMENTARIA: SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC).

#### 2.3 GUIAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE (GPCH)

#### 2.4 CALIDAD HIGIENICO-SANITARIA

#### 2.5 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 2.5.1 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
- 2.5.2 NORMAS Y ACTITUDES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
- 2.5.3 HIGIENE PERSONAL.
- 2.5.4. RESPONSABILIDAD DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES.

### UNIDAD 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y DE EQUIPOS DE HOSTELERÍA

#### 3.1 INTRODUCCIÓN/OBJETIVOS

#### 3.2 CONCEPTO Y NIVEL DE LIMPIEZA

#### 3.3 REQUISITOS HIGIÉNICOS GENERALES DE EQUIPOS E INSTALACIONES

#### 3.4 PROCESOS DE LIMPIEZA

#### 3.5 PRODUCTOS DE LIMPIEZA

#### 3.6 SISTEMAS, METODOS Y EQUIPOS DE LIMPIEZA.

#### 3.7 SEÑALIZACIÓN Y AISLAMIENTO DE ÁREAS.

### UNIDAD 4. INCIDENCIAS Y GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN HOSTELERÍA

#### 4.1 INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS

#### 4.2 SISTEMAS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN HOSTELERÍA

- 4.2.1 DEFINICIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL
- 4.2.2 VENTAJAS DE LA IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL
- 4.2.3 OPCIONES AL IMPLANTAR UN SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL
- 4.2.4 INDICADORES DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA HOSTELERÍA

#### 4.3 IMPACTOS AMBIENTALES DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD HOSTELERA

- 4.3.1. RESIDUOS GENERADOS EN HOSTELERÍA
- 4.3.2. CONSUMO HÍDRICO Y VERTIDO DE AGUAS RESIDUALES
- 4.3.3. CONSUMO ENERGÉTICO
- 4.3.4. CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA

### UNIDAD 5. PRÁCTICAS AMBIENTALES DEL PROCESO PRODUCTIVO EN HOSTELERÍA.

#### 5.1 INTRODUCCIÓN

#### 5.2 RESIDUOS QUE SE GENERAN EN LAS INSTALACIONES HOSTELERAS

#### 5.3 ACCIONES QUE CONDUCEN A REALIZAR BUENAS PRÁCTICAS MEDIO AMBIENTALES

#### 5.4 SÍMBOLOS DEL RECICLADO

#### 5.5 SÍMBOLOS DE PELIGROSIDAD

#### 5.6 DECÁLOGO DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LA VIDA DIARIA

### UNIDAD 6. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD EN HOSTELERÍA

#### 6.1. INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS

#### 6.2. ASPECTOS GENERALES SOBRE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

#### 6.3. SEGURIDAD

- 6.3.1. FACTORES Y SITUACIONES DE RIESGO MÁS COMUNES
- 6.3.2. IDENTIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN DE LAS NORMAS ESPECÍFICAS DE SEGURIDAD
- 6.3.3. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE SEGURIDAD: LOCALES, INSTALACIONES, MOBILIARIO, EQUIPOS, MAQUINARIA Y PEQUEÑO MATERIAL
- 6.3.4. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN POR MANIPULACIÓN DE CARGAS, EN INSTALACIONES Y EN LA UTILIZACIÓN DE MÁQUINAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS
- 6.3.5. EQUIPAMIENTO PERSONAL DE SEGURIDAD. PRENDAS DE PROTECCIÓN: TIPOS, ADECUACIÓN Y NORMATIVA

#### 6.4. SITUACIONES DE EMERGENCIA

- 6.4.1. INCENDIOS
  - 6.4.2. ESCAPE DE GASES
  - 6.4.3. FUGAS DE AGUA O INUNDACIONES
- #### 6.5. PLANES DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN
- #### 6.6. PRIMEROS AUXILIOS