

APP Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (30h)

AF: 33099

OBJETIVO

El objetivo general de este curso es capacitar al alumno en la realización de unas buenas prácticas ambientales e higiénicas 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

Introducción

Mapa conceptual

1.1. ¿Qué es la higiene alimentaria?

1.1.1. Higiene alimentaria

1.1.2. Normativa general en higiene alimentaria.

1.2. Contaminación alimentaria

1.2.1. ¿Qué es?

1.2.2. ¿Qué aspectos influyen en el deterioro de los alimentos?

1.2.3. Contaminación cruzada.

1.2.4. Alimentos Peligrosos.

1.3. Fuentes de contaminación de alimentos.

1.4. Factores que favorecen el crecimiento bacteriano.

1.5. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos. Resumen

UNIDAD 2. SEGURIDAD Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Introducción

Mapa conceptual

2.1. Seguridad alimentaria: sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

2.2. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

2.3. Archivo multimedia: "Los mandamientos de las prácticas correctas de higiene"

2.4. Calidad higiénico- 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.

Resumen

UNIDAD 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y DE EQUIPOS DE HOSTELERÍA

Introducción

Mapa conceptual

- 3.1. Concepto y nivel de limpieza.
- 3.2. Requisitos higiénicos generales de equipos e instalaciones.
- 3.3. Procesos de limpieza
- 3.4. Productos de limpieza
- 3.5. Sistemas, métodos y equipos de limpieza.
- 3.6. Señalización y aislamiento de áreas.

Resumen

UNIDAD 4. INCIDENCIAS Y GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Introducción

Mapa conceptual

- 4.1. Sistemas de Gestión Medioambiental en Hostelería.
 - 4.1.1 Definición del Sistema de Gestión Medioambiental.
 - 4.1.2. Ventajas de la implantación de un Sistema de Gestión Ambiental.
 - 4.1.3. Opciones al implantar un Sistema de Gestión Ambiental.
 - 4.1.4. Indicadores de gestión Medioambiental en la hostelería.
- 4.2. Impactos ambientales derivados de la actividad hostelera.
 - 4.2.1. Residuos generados en hostelería.
 - 4.2.2. Consumo hídrico y vertido de aguas residuales.
 - 4.2.3. Consumo energético.
 - 4.2.4. Contaminación atmosférica.

Resumen

UNIDAD 5. PRACTICAS AMBIENTALES DEL PROCESO PRODUCTIVO EN HOSTELERÍA

Introducción

Mapa conceptual

- 5.1. Aspectos generales sobre la prevención de riesgos laborales.
- 5.2. Residuos que se generan en las instalaciones hosteleras
- 5.3. Acciones que conducen a realizar buenas prácticas medio ambientales.
- 5.4 Símbolos de reciclado.
- 5.5. Símbolos de peligrosidad.
- 5.6. Decálogo de buenas prácticas ambientales en la vida diaria.
- 5.7. Archivo multimedia: “Decálogo de las buenas prácticas ambientales”

Resumen

UNIDAD 6. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN ACTIVIDAD EN HOSTELERIA

Introducción

Mapa conceptual

- 6.1. Aspectos generales sobre la prevención de riesgos laborales.
- 6.2. Seguridad.
 - 6.2.1. Factores y situaciones de riesgos más comunes.
 - 6.2.2. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad.
 - 6.2.3. Condiciones específicas de seguridad: locales, instalaciones, mobiliario, equipos, maquinaria y pequeños materiales.
 - 6.2.4. Medidas de prevención y protección por manipulación de cargas en instalaciones y en la utilización de máquinas, equipos y utensilios.
 - 6.2.5. Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección, tipos, adecuación y normativa.
- 6.3. Situaciones de emergencia.
 - 6.3.1. Incendios.
 - 6.3.2. Escape de gases.
 - 6.3.3. Fugas de agua o inundaciones.
- 6.4. Planes de emergencia y evacuación.
- 6.5. Primeros auxilios.

Resumen

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO