

GUÍA DIDÁCTICA

MF0711_2

SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA



SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL
EN HOSTELERÍA

DATOS GENERALES DEL MÓDULO FORMATIVO

CERTIFICADO AL QUE PERTENECE

HOTR0408

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO

COCINA

UNIDAD DE COMPETENCIA

UC0711

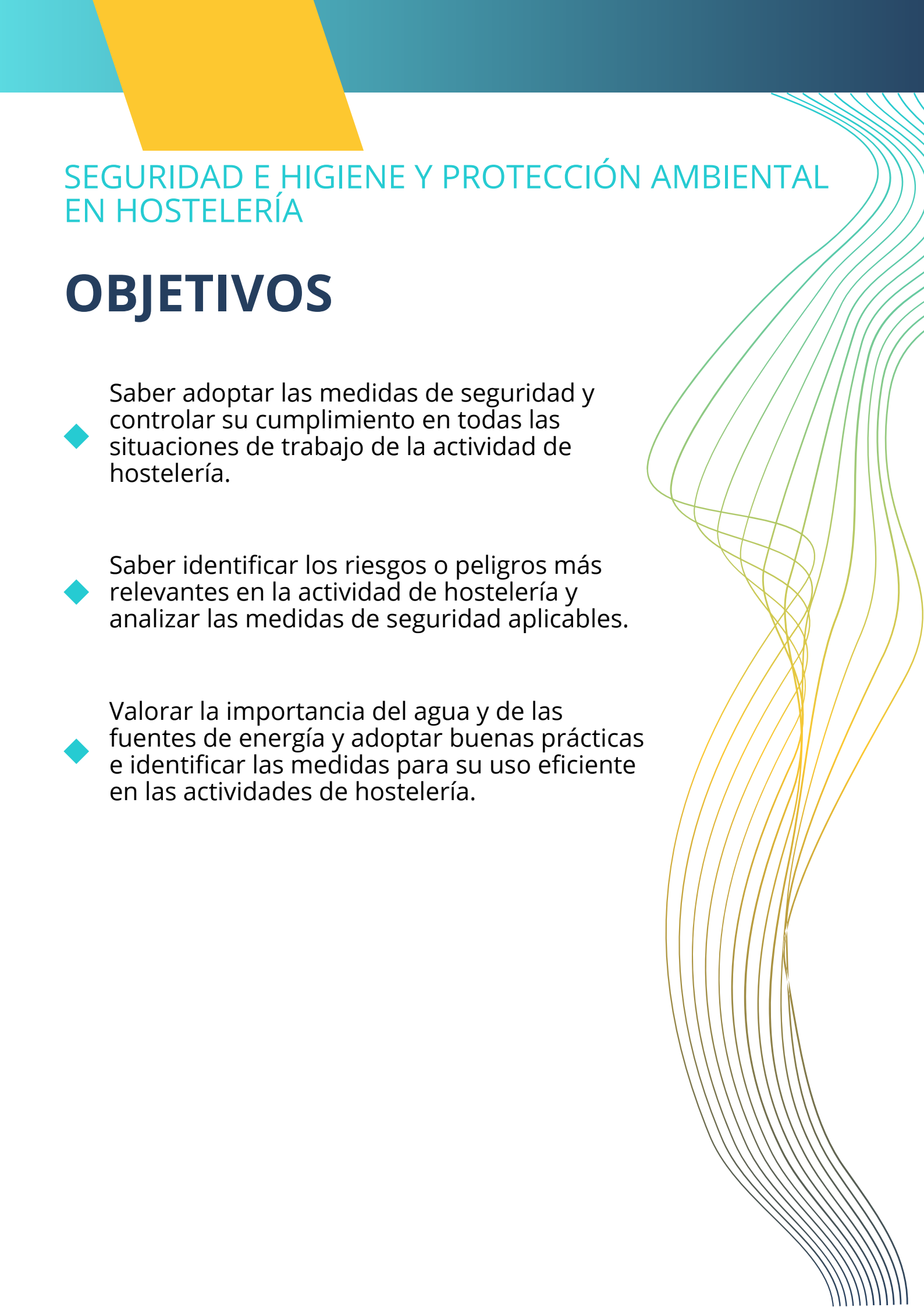
DURACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA

60 horas

SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

OBJETIVOS

- ◆ Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria y la limpieza en la actividad de hostelería.
- ◆ Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales y utillaje de hostelería.
- ◆ Saber y aplicar las medidas de higiene personal y reconocer todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en cualquier tipo de alimentos.
- ◆ Identificar, clasificar y comparar los distintos productos y tratamientos de limpieza, tales como la desinfección, esterilización, desinsectación y desratización, y sus condiciones de empleo.
- ◆ Conocer la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.
- ◆ Explicar los sistemas y procedimientos adecuados para la gestión y eliminación de residuos en la actividad de hostelería.



SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

OBJETIVOS

- ◆ Saber adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.
- ◆ Saber identificar los riesgos o peligros más relevantes en la actividad de hostelería y analizar las medidas de seguridad aplicables.
- ◆ Valorar la importancia del agua y de las fuentes de energía y adoptar buenas prácticas e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

UD 01

Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- 1.1 Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes*
- 1.2 Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas*
- 1.3 Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano*
- 1.4 Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones*
- 1.5 Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos*
- 1.6 Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones*
- 1.7 Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico o APPCC*
- 1.8 Guías de prácticas correctas de higiene o GPCH. Aplicaciones*
- 1.9 Alimentación y salud*
 - 1.9.1 Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos*
 - 1.9.2 Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos*
 - 1.9.3 Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria*
- 1.10 Personal manipulador*
 - 1.10.1 Requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento*
 - 1.10.2 Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones*
 - 1.10.3 Vestimenta y equipo de trabajo autorizados*
 - 1.10.4 Gestos. Heridas y su protección*
 - 1.10.5 Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos*
 - 1.10.6 Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos*

SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

ÍNDICE DE CONTENIDOS

UD 02

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: desinfección, esterilización, desinsectación y
desratización*

*2.4 Productos de limpieza común: tipos, clasificación. Características
principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
Interpretación de las especificaciones*

2.4.1 Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación

2.4.2 Características principales de uso

2.4.3 Medidas de seguridad

2.4.4 Normas de almacenaje

2.4.5 Interpretación de las especificaciones

*2.5 Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los
equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y
ejecución*

2.6 Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

UD 03

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 y protección

SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

ÍNDICE DE CONTENIDOS

UD 04

Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería

- 4.1 Elaboración y servicio de alimentos y bebidas*
- 4.2 Limpieza, lavandería y lencería*
- 4.3 Recepción y administración*
- 4.4 Mantenimiento*
 - 4.4.1 Certificados de gestión medioambiental*

UD 05

Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería

- 5.1 Seguridad en hostelería*
 - 5.1.1 Factores y situaciones de riesgo más comunes*
 - 5.1.2 Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad*
 - 5.1.3 Condiciones específicas de seguridad*
- 5.2 Medidas de prevención y protección colectiva*
- 5.3 Medidas de prevención y protección individual*
 - 5.3.1 EPI de protección frente a riesgos*
 - 5.3.2 Equipos de protección respiratoria*
 - 5.3.3 Equipos de protección ocular y facial*
 - 5.3.4 Protección de la cabeza*
 - 5.3.5 Guantes de protección*
 - 5.3.6 Protección auditiva*
 - 5.3.7 Protección para pies y piernas*
 - 5.3.8 Protección contra caídas de altura*
 - 5.3.9 EPI para profesionales en cocinas*
 - 5.3.10 EPI para el personal de limpieza y lavandería*
- 5.4 Situaciones de emergencia*
 - 5.4.1 Procedimientos de actuación, aviso y alarmas*
 - 5.4.2 Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones*
 - 5.4.3 Planes de emergencia y evacuación*
 - 5.4.4 Primeros auxilios*

ÍNDICE DE CONTENIDOS

UD 06

Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería

6.1 Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua

6.2 Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía

