

Higiene alimentaria en hostelería

Duración: 60 h

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..

TEMARIO

Unidad Didáctica 1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

Introducción

Normativa general de higiene aplicable a la actividad

Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes

Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas

Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano

Limpieza y desinfección

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos

Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones

Autocontrol: sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control

Crítico o APPCC

Guías de Prácticas Correctas de Higiene o GPCH. Aplicaciones

Alimentación y salud

Personal manipulador

Resumen

Unidad Didáctica 2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

Introducción

Concepto y niveles de limpieza

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos

Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización

Productos de limpieza de uso común

Sistemas, métodos y equipos de limpieza

Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

Resumen

Unidad Didáctica 3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería

Introducción

Agentes y factores de impacto

Tratamiento de residuos

Normativa aplicable sobre protección ambiental

Otras técnicas de prevención o protección

Resumen

Unidad Didáctica 4. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería

Introducción

Compras y aprovisionamiento

Elaboración y servicio de alimentos y bebidas

Limpieza, lavandería y lencería

Recepción y administración

Mantenimiento

Resumen

Unidad Didáctica 5. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería

Introducción

Seguridad

Situaciones de emergencia

Resumen

Unidad Didáctica 6. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería

Introducción

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

Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas

Resumen