

Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (A.C.P.)

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

Tema 1: Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

1. Introducción.
2. Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
3. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
4. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
5. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
6. Limpieza y desinfección.
7. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
8. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
9. Autocontrol: sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico o APPCC.
10. Guías de Prácticas Correctas de Higiene o GPCH. Aplicaciones.
11. Alimentación y salud.
12. Personal manipulador.
13. Resumen.

Tema 2: Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

1. Introducción.
2. Concepto y niveles de limpieza.
3. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
4. Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
5. Productos de limpieza de uso común.
6. Sistemas, métodos y equipos de limpieza.
7. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
8. Resumen.

Tema 3: Incidencia ambiental de la actividad de hostelería

1. Introducción.
2. Agentes y factores de impacto.
3. Tratamiento de residuos.
4. Normativa aplicable sobre protección ambiental.
5. Otras técnicas de prevención o protección.
6. Resumen.

Tema 4: Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería

1. Introducción.
2. Compras y aprovisionamiento.
3. Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
4. Limpieza, lavandería y lencería.
5. Recepción y administración.
6. Mantenimiento.
7. Resumen.

Tema 5: Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería

1. Introducción.
2. Seguridad.
3. Situaciones de emergencia.
4. Resumen.

Tema 6: Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería

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

3. Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas.

4. Resumen.