

# Seguridad integrada en industrias alimentarias: Gestión Hostelera 50h

AF: 51016

## 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.

- 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 AREAS.

### **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
  - 4.2.3 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. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD EN HOSTELERÍA**

- 5.1. INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS
- 5.2. ASPECTOS GENERALES SOBRE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
- 5.3. SEGURIDAD
  - 5.3.1. FACTORES Y SITUACIONES DE RIESGO MÁS COMUNES
  - 5.3.2. IDENTIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN DE LAS NORMAS ESPECÍFICAS DE SEGURIDAD
  - 5.3.3. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE SEGURIDAD: LOCALES, INSTALACIONES, MOBILIARIO, EQUIPOS, MAQUINARIA Y PEQUEÑO MATERIAL
  - 5.3.4. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN POR MANIPULACIÓN DE CARGAS, EN INSTALACIONES Y EN LA UTILIZACIÓN DE MÁQUINAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS
  - 5.3.5. EQUIPAMIENTO PERSONAL DE SEGURIDAD. PRENDAS DE PROTECCIÓN: TIPOS, ADECUACIÓN Y NORMATIVA
- 5.4. SITUACIONES DE EMERGENCIA
  - 5.4.1. INCENDIOS
  - 5.4.2. ESCAPE DE GASES
  - 5.4.3. FUGAS DE AGUA O INUNDACIONES
- 5.5. PLANES DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN
- 5.6. PRIMEROS AUXILIOS