

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.

Al finalizar el alumno será capaz de:

- Identificar los requisitos legales que le son de aplicación.
- 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.

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. INCIDENCIAS Y GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN HOSTELERÍA

2.1 INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS 2.2 SISTEMAS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN HOSTELERÍA • 2.2.1 DEFINICIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL • 2.2.2 VENTAJAS DE LA IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL • 2.2.3. OPCIONES AL IMPLANTAR UN SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL • 2.2.4. INDICADORES DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA HOSTELERÍA 2.3 IMPACTOS AMBIENTALES DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD HOSTELERA • 2.3.1. RESIDUOS GENERADOS EN HOSTELERÍA • 2.3.2. CONSUMO HÍDRICO Y VERTIDO DE AGUAS RESIDUALES • 2.3.3. CONSUMO ENERGÉTICO • 2.3.4. CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA

UNIDAD 3. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD EN HOSTELERÍA

3.1. INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS 3.2. ASPECTOS GENERALES SOBRE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES 3.3. SEGURIDAD • 3.3.1. FACTORES Y SITUACIONES DE RIESGO MÁS COMUNES • 3.3.2. IDENTIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN DE LAS NORMAS ESPECÍFICAS DE SEGURIDAD • 3.3.3. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE SEGURIDAD: LOCALES, INSTALACIONES, MOBILIARIO, EQUIPOS, MAQUINARIA Y PEQUEÑO MATERIAL • 3.3.4. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN POR MANIPULACIÓN DE CARGAS, EN INSTALACIONES Y EN LA UTILIZACIÓN DE MÁQUINAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS • 3.3.5. EQUIPAMIENTO PERSONAL DE SEGURIDAD. PRENDAS DE PROTECCIÓN: TIPOS, ADECUACIÓN Y NORMATIVA 3.4. SITUACIONES DE EMERGENCIA • 3.4.1. INCENDIOS • 3.4.2. ESCAPE DE GASES • 3.4.3. FUGAS DE AGUA O INUNDACIONES 3.5. PLANES DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN 3.6. PRIMEROS AUXILIOS