

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, conociendo y teniendo en cuenta las medidas de seguridad e higiene frente al covid 19, ofreciendo al alumno información y formación apta 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.

UNIDAD 1. SEGURIDAD Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

1.1 INTRODUCCIÓN/OBJETIVOS

1.2 SEGURIDAD ALIMENTARIA: SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC).

1.3 GUIAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE (GPCH)

1.4 CALIDAD HIGIENICO-SANITARIA

1.5 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 1.5.1 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
- 1.5.2 NORMAS Y ACTITUDES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
- 1.5.3 HIGIENE PERSONAL.
- 1.5.4. RESPONSABILIDAD DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES.

UNIDAD 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y DE EQUIPOS DE HOSTELERÍA

2.1 INTRODUCCIÓN/OBJETIVOS

2.2 CONCEPTO Y NIVEL DE LIMPIEZA

2.3 REQUISITOS HIGIÉNICOS GENERALES DE EQUIPOS E INSTALACIONES

2.4 PROCESOS DE LIMPIEZA

2.5 PRODUCTOS DE LIMPIEZA

2.6 SISTEMAS, METODOS Y EQUIPOS DE LIMPIEZA.

2.7 SEÑALIZACION Y AISLAMIENTO DE AREAS.

UNIDAD 3. INCIDENCIAS Y GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN HOSTELERÍA

3.1 INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS

3.2 SISTEMAS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN HOSTELERÍA

- 3.2.1 DEFINICIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL
 - 3.2.3 VENTAJAS DE LA IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL
 - 3.2.3. OPCIONES AL IMPLANTAR UN SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL
 - 3.2.4. INDICADORES DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA HOSTELERÍA
- #### 3.3 IMPACTOS AMBIENTALES DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD HOSTELERA
- 3.3.1. RESIDUOS GENERADOS EN HOSTELERÍA
 - 3.3.2. CONSUMO HÍDRICO Y VERTIDO DE AGUAS RESIDUALES
 - 3.3.3. CONSUMO ENERGÉTICO
 - 3.3.4. CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA

UNIDAD 4. HIGIENE Y MEDIDAS DE SEGURIDAD FRENTE AL COVID -19

4.1 EL CORONAVIRUS

- 4.1.1. ¿QUE ES EL COVID 19?

- 4.1.2. MEDIDAS DE HIGIENE PERSONAL

4.2 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE SUPERFICIES POTENCIALMENTE CONTAMINADAS

4.3 PRODUCTOS BÁSICOS PARA LA DESINFECCIÓN

4.4 UTENSILIOS DE LIMPIEZA

4.5 MÁQUINAS DE LIMPIEZA

4.6 MEDIDAS PREVENTIVAS A IMPLANTAR CONTRA EL CORONAVIRUS

- 4.6.1 MEDIDAS EN COMEDORES, BARES Y COCINAS
- 4.6.2 NOVEDADES