

# Seguridad integrada en industrias alimentarias: Gestión Hostelera

AF: 26792

HORAS: 50

## OBJETIVOS

Objetivos 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.
- 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.

## CONTENIDOS

Contenidos 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 SEÑALIZACION 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 • 4.2.2 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