



**MF0711_2 Seguridad, higiene y
protección ambiental en hostelería**

Objetivos

□ **Objetivo General**

El presente módulo formativo dota a los profesionales de los conocimientos necesarios para actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. Además, los capacita para realizar tareas de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos de hostelería, además de concienciar de la incidencia ambiental y de la gestión eficiente del agua y de la energía en establecimientos de hostelería.

□ **Objetivos Específicos**

- 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.

Contenidos

60 HORAS	MF0711_2 Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería
	Módulo 1
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos. <ul style="list-style-type: none"> • Normativa general de higiene aplicable a la actividad • Alteración y contaminación de los alimentos • Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano • Limpieza y desinfección • Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos • Calidad higiénico-sanitaria • Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) • Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones • Alimentación y salud • Personal manipulador
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería. <ul style="list-style-type: none"> • Concepto y niveles de limpieza • Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos • Procesos de limpieza • Productos de limpieza de uso común • Sistemas, métodos y equipos • Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería <ul style="list-style-type: none"> • Agentes y factores de impacto • Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos. • Normativa aplicable sobre protección ambiental • Otras técnicas de prevención o protección
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 4. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería <ul style="list-style-type: none"> • Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua • Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía

	<ul style="list-style-type: none"> ❑ Unidad didáctica 5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería <ul style="list-style-type: none"> • Compras y aprovisionamientos • Elaboración y servicio de alimentos y bebidas • Limpieza, lavandería y lencería • Recepción y administración • Mantenimiento
	<ul style="list-style-type: none"> ❑ Unidad didáctica 6. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería <ul style="list-style-type: none"> • Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes • Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios
60 horas	1 Módulo y 6 unidades