



**MF0711\_2. Seguridad, higiene y  
protección ambiental en hostelería**

## Objetivos

---

### □ **Objetivos Generales**

- Aplicar y controlar las normas de higiene personal establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.
- Mantener y controlar las áreas de trabajo y las instalaciones del establecimiento de hostelería y en particular de preparación y servicio de alimentos y bebidas dentro de los estándares higiénicos requeridos por la producción y por la normativa vigente.
- Realizar la limpieza y controlar el buen estado de equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea más seguro.
- Conducir y realizar las operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de hostelería, respetando las normas de protección ambiental.
- Actuar según las normas de seguridad, higiene y salud, en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y ambientales.
- Valorar la importancia del agua y de la energía y realizar un uso eficiente en las actividades de hostelería reduciendo su consumo siempre que sea posible.

### □ **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

| MF0711_2. Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería   | Tiempo estimado   |
|---|-------------------|
| <p><b>Unidad de Aprendizaje 1</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 1:</b> Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa general de higiene aplicable a la actividad.</li> <li>• Alteración y contaminación de los alimentos.</li> <li>• Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.</li> <li>• Limpieza y desinfección.</li> <li>• Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.</li> <li>• Calidad higiénico-sanitaria.</li> <li>• Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).</li> <li>• Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.</li> <li>• Alimentación y salud.</li> <li>• Personal manipulador.</li> </ul> <p><b>Unidad Didáctica 2:</b> Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto y niveles de limpieza.</li> <li>• Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.</li> <li>• Procesos de limpieza.</li> <li>• Productos de limpieza de uso común.</li> <li>• Sistemas, métodos y equipos.</li> <li>• Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.</li> </ul> |                   |
| Actividades de Evaluación UA 01   | <b>4,50 horas</b> |
| Tiempo total de la unidad   | <b>22 horas</b>   |
| <p><b>Unidad de Aprendizaje 2</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 3:</b> Incidencia ambiental de la actividad de hostelería.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agentes y factores de impacto.</li> <li>• Tratamiento de residuos.</li> <li>• Normativa aplicable sobre protección ambiental.</li> <li>• Otras técnicas de prevención o protección.</li> </ul>   |                   |

|  |                   |
|--|-------------------|
| <p><b>Unidad Didáctica 4:</b> Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.</li> <li>• Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.</li> </ul> <p><b>Unidad Didáctica 5:</b> Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compras y aprovisionamientos.</li> <li>• Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>• Limpieza, lavandería y lencería.</li> <li>• Recepción y administración.</li> <li>• Mantenimiento.</li> </ul> |                   |
| Actividades de Evaluación UA 02  | <b>4,50 horas</b> |
| Tiempo total de la unidad  | <b>25 horas</b>   |
| <p><b>Unidad de Aprendizaje 3</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 6:</b> Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes.</li> <li>• 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.</li> </ul>   |                   |
| Actividades de Evaluación UA 03  | <b>2 horas</b>    |
| Tiempo total de la unidad  | <b>12 horas</b>   |
| Evaluación final MF0711  | <b>1 hora</b>     |
| <b>3 unidades de aprendizaje / 6 unidades didácticas</b>   | <b>60 horas</b>   |