

Prácticas y Gestión Medioambiental en Hostelería

AF: 32013

OBJETIVO

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.

ÍNDICE

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"