

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. 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.

### 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 HIGIENICOS 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
- 4.2.3 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. PRÁCTICAS AMBIENTALES DEL PROCESO PRODUCTIVO EN HOSTELERIA.

#### 5.1 INTRODUCCIÓN

#### 5.2 RESIDUOS QUE SE GENERAN EN LAS INSTALACIONES HOSTELERAS

#### 5.3 ACCIONES QUE CONDUCEN A REALIZAR BUENAS PRÁCTICAS MEDIO AMBIENTALES

#### 5.4 SÍMBOLOS DEL RECICLADO

#### 5.5 SÍMBOLOS DE PELIGROSIDAD

#### 5.6 DECÁLOGO DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LA VIDA DIARIA

### UNIDAD 6. HIGIENE Y MEDIDAS DE SEGURIDAD FRENTE AL COVID -19

#### 6.1 EL CORONAVIRUS

- 6.1.1. ¿QUÉ ES EL COVID 19?
  - 6.1.2. MEDIDAS DE HIGIENE PERSONAL
- #### 6.2 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE SUPERFICIES POTENCIALMENTE CONTAMINADAS
- #### 6.3 PRODUCTOS BÁSICOS PARA LA DESINFECCIÓN
- #### 6.4 UTENSILIOS DE LIMPIEZA
- #### 6.5 MÁQUINAS DE LIMPIEZA
- #### 6.6 MEDIDAS PREVENTIVAS A IMPLANTAR CONTRA EL CORONAVIRUS
- 6.6.1 MEDIDAS EN COMEDORES, BARES Y COCINAS
  - 6.6.2 NOVEDADES