



HIGIENE ALIMENTARIA EN HOSTELERÍA

+ OBJETIVOS:

- 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:

1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

Introducción

Normativa general de higiene aplicable a la actividad

Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes

Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas

Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano

Limpieza y desinfección

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos

Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones

Autocontrol: sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico o APPCC

Guías de Prácticas Correctas de Higiene o GPCH. Aplicaciones

Alimentación y salud

Personal manipulador

Resumen

2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

Introducción

Concepto y niveles de limpieza

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos

Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización

Productos de limpieza de uso común

Sistemas, métodos y equipos de limpieza

Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

Resumen

3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería

Introducción



HIGIENE ALIMENTARIA EN HOSTELERÍA

Agentes y factores de impacto
Tratamiento de residuos
Normativa aplicable sobre protección ambiental
Otras técnicas de prevención o protección
Resumen

4. **Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería**

Introducción
Compras y aprovisionamiento
Elaboración y servicio de alimentos y bebidas
Limpieza, lavandería y lencería
Recepción y administración
Mantenimiento
Resumen

5. **Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería**

Introducción
Seguridad
Situaciones de emergencia
Resumen

6. **Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería**

Introducción
Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua
Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas
Resumen