



Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería



Área: Alojamiento rural
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

CONTENIDOS

1 higiene y seguridad alimentaria - 1.1 normativa general - 1.2 fuentes de contaminación - 1.3 factores que contribuyen - 1.4 limpieza y desinfección - 1.5 calidad higiénico-sanitaria - 1.6 autocontrol - 1.7 guías de prácticas correctas de higiene - 1.8 alimentación y salud - 1.9 personal manipulador - 2 limpieza de instalaciones - 2.1 concepto y niveles de limpieza - 2.2 procesos de limpieza - 2.3 productos de limpieza de uso común - 2.4 sistemas, métodos - 3 incidencias ambientales - 3.1 agentes y factores de impacto - 3.2 tratamientos de residuos - 3.3 normativa aplicable - 4 gestión del agua y de la energía - 4.1 consumos de agua - 4.2 consumo de energía - 5 buenas prácticas ambientales - 5.1 compras y aprovisionamiento - 5.2 elaboración y servicio de alimentos - 5.3 limpieza y lavandería - 5.4 recepción y administración - 5.5 mantenimiento - 6 seguridad y situación de emergencia - 6.1 seguridad en un alojamiento rural - 6.2 situaciones de emergencias - 6.3 cuestionario: cuestionario módulo 5 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso**. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.