# Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

**Área:** COCINA
**Modalidad:** Teleformación
**Duración:** 50 h
**Precio:** Consultar

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

## OBJETIVOS

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

## CONTENIDOS

1 higiene alimentaria - 1.1 normativa general - 1.2 alteracion y contaminacion alimentos - 1.3 fuentes contaminacion alimentos - 1.4 crecimiento bacteriano - 1.5 limpieza y disinfeccion - 1.6 materiales contacto alimentos - 1.7 calidad higienico salitaria - 1.8 appcc - 1.9 gpch aplicaciones - 1.10 alimentacion y salud - 1.11 responsabilidad empresa - 1.12 personal manipulador - 1.13 salud e higiene personal - 1.14 actividades: higiene alimentaria - 2 limpieza de instalaciones y equipos - 2.1 concepto y niveles de limpieza - 2.2 requisitos higienicos generales - 2.3 procesos de limpieza - 2.4 productos de limpieza - 2.5 caracteristicas principales de uso - 2.6 sistemas, metodos y equipos limpieza - 2.7 tecnicas señalizacion y aislamiento - 2.8 actividades: limpieza de instalaciones y equipos - 3 incidencia ambiental - 3.1 agentes y factores impactos - 3.2 tratamiento de residuos - 3.3 normativa proteccion ambiental - 3.4 otras tecnicas de prevencion - 3.5 actividades: incidencia ambiental - 4 buenas practicas ambientales - 4.1 compras y aprovicionamiento - 4.2 elaboración y servicio de laimentos - 4.3 limpieza, lavanderia y lenceria - 4.4 recepcion y administracion - 4.5 mantenimiento - 4.6 actividades: buenas practicas ambientales - 5 seguridad y situaciones emergencia - 5.1 seguridad, situaciones y factores mas comunes - 5.2 seguridad hosteleria - 5.3 situaciones de emergencia - 5.4 tipos de planes emergencia - 5.5 señalizacion - 5.6 medios proteccion - 5.7 primeros auxilios - 5.8 actividades: seguridad y situaciones emergencia - 6 gestion de agua y energia - 6.1 buenas practicas ambientales uso agua y energia - 6.2 actividades: gestion de agua y energia - 6.3 cuestionario: cuestionario módulo 1 -

## 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.