CURSO GRATUITO

SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Modalidad Online

Horas 60

Objetivos

Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria y la limpieza en l a actividad de hostelería.

Información

Curso gratuito de Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Hostelería de 60 horas en modalidad «teleformación». Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, solicita información sobre este curso.

Contenido

1.HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

- 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.
- Etc.

2.LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA.

- Concepto y niveles de limpieza.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- Procesos de limpieza.
- Etc.

3.INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA.

- Agentes y factores de impacto.
- Tratamiento de residuos.
- Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- Etc.

4.BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA.

- Compras y aprovisionamiento.
- Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- Limpieza, lavandería y lencería.
- Etc.

5.SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA.

- Seguridad.
- Situaciones de emergencia.

6. GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA.

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

Requisitos

DESTINADO A:

- Personas trabajadoras por cuenta ajena de cualquier sector de actividad.
- Personas trabajadoras autónomas de cualquier sector de actividad.
- No podrán participar personas desempleadas.