

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA (Transversal)	Duración	60
Código	MF0711_2		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Gestión de procesos de servicio en restauración	Nivel	3
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Diseño de procesos de servicio en restauración (Transversal)	Duración	60
	Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración.		60
	Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas		60
	Bebidas (Transversal)		80
	Servicio de vinos (Transversal)		90
	Normas de protocolo en restauración		30
	Inglés profesional para servicios de restauración (Transversal)		90
	Prácticas profesionales no laborales de Gestión de procesos de servicio en restauración		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia UC0711_2: ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.

- CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales y utillaje de hostelería.
- CE1.2 Estimar las consecuencias para la salubridad de los productos y seguridad de los consumidores de la falta de higiene en los procesos y medios de producción o servicio y en los hábitos de trabajo.
- CE1.3 Identificar los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir las instalaciones y equipos de hostelería.
- CE1.4 Identificar y aplicar las medidas de higiene personal y reconocer todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en cualquier tipo de alimentos.
- CE1.5 Describir las principales alteraciones sufridas por los alimentos, identificando los agentes causantes de las mismas, su origen, mecanismos de transmisión y multiplicación.
- CE1.6 Clasificar y explicar los riesgos y principales toxiinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con las alteraciones y agentes causantes.
- CE1.7 Explicar los sistemas y procedimientos adecuados para la gestión y eliminación de residuos en la actividad de hostelería.
- CE1.8 Identificar, clasificar y comparar los distintos productos y tratamientos de limpieza, tales como la desinfección, esterilización, desinsectación y desratización, y sus condiciones de empleo.
- CE1.9 En supuestos prácticos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización, debidamente caracterizados:
 - Identificar todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar.
 - Seleccionar los productos y tratamientos utilizables.
 - Fijar los parámetros objeto de control.
 - Enumerar los equipos necesarios.
 - Establecer la frecuencia del proceso de higienización.
 - Realizar las operaciones necesarias para limpiar, desinfectar, desinsectar y desratizar.

C2: Evaluar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.

- CE2.1 Clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado, reciclaje y necesidad de depuración.
- CE2.2 Reconocer los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la actividad de hostelería.
- CE2.3 Reconocer los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de hostelería y de depuración de residuos.
- CE2.4 Jerarquizar las medidas adoptables para la protección ambiental en hostelería.
- CE2.5 Describir las técnicas de recogida, selección, reciclado, depuración, eliminación y vertido de residuos.

- C3: Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.
- CE3.1 Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad y las medidas de prevención y protección aplicables en la actividad de hostelería.
 - CE3.2 Interpretar los aspectos más relevantes de la normativa y de los planes de seguridad relativos a: derechos y deberes del trabajador y de la empresa, reparto de funciones y responsabilidades, medidas preventivas, señalizaciones, normas específicas para cada puesto, actuación en caso de accidente y de emergencia.
 - CE3.3 Identificar los riesgos o peligros más relevantes en la actividad de hostelería y analizar las medidas de seguridad aplicables en el diseño del local e instalaciones, condiciones ambientales, estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres, medidas de seguridad y protecciones de maquinarias, señalización de situaciones de riesgo y emergencias, equipos de protección individual, toxicidad o peligrosidad y manejo apropiado de los productos.
 - CE3.4 Identificar y aplicar las pautas de actuación adoptables en situaciones de emergencia y en caso de accidentes, como el manejo de equipos contra incendios, procedimientos de control, aviso y alarma, técnicas sanitarias básicas y de primeros auxilios y planes de emergencia y evacuación.
- C4: Valorar la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.
- CE4.1 Relacionar el uso de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería.
 - CE4.2 Reconocer el uso de las energías renovables y sus posibilidades en un establecimiento de hostelería.
 - CE4.3 Identificar las instalaciones eléctricas, de gas y otras de un establecimiento de hostelería y los puntos críticos donde pueden presentar disfunciones.
 - CE4.4 Analizar buenas prácticas en el consumo del agua y de la energía en un establecimiento de hostelería e identificar posibles acciones que supongan su disminución.
 - CE4.5 Caracterizar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo.
 - CE4.6 Identificar y valorar los distintos métodos para el tratamiento de las aguas.
 - CE4.7 En supuestos prácticos de establecimientos de hostelería debidamente caracterizados:
 - Valorar la repercusión económica del uso eficiente del agua y de la energía.
 - Explicar un programa de ahorro de agua y de energía y sus medidas de seguimiento y control.
 - Relacionar las medidas que pueden repercutir en el ahorro de agua y de energía.

Contenidos

1. Higiene y seguridad alimentaria y manipulación de alimentos.

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos:
 - Conceptos
 - Causas
 - Factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos:
 - Físicas
 - Químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
- 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 (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
- Alimentación y salud:
 - Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
 - Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
 - Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Personal manipulador:
 - Requisitos de los manipuladores de alimentos.
 - Reglamento.
 - Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones.
 - Vestimenta y equipo de trabajo autorizados.
 - Gestos.
 - Heridas y su protección.
 - Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
 - Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería.

- 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:
 - Tipos, clasificación. Características principales de uso.
 - Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
 - Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas, métodos y equipos de limpieza:
 - Aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
 - Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería.

- Agentes y factores de impacto.
- Tratamiento de residuos:
 - Manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados.
 - Residuos sólidos y envases.
 - Emisiones a la atmósfera.
 - Vertidos líquidos.
- Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- Otras técnicas de prevención o protección.

4. 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.

5. 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.
- Recepción y administración.
- Mantenimiento.

6. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería.

- Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes.
- Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad.
- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería.
- Medidas de prevención y protección:
 - En instalaciones.
 - En utilización de máquinas, equipos y utensilios.
 - Equipamiento personal de seguridad.
 - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- Situaciones de emergencia:
 - Procedimientos de actuación, aviso y alarmas. Incendios.
 - Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones.
 - Planes de emergencia y evacuación.
 - Primeros auxilios.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Gestión de procesos de servicio en restauración.