INESEM
Instituto Europeo de Estudios Empresariales

MF0711_2 Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Hostelería

+ Información Gratis

TITULACIÓN DE FORMACIÓN CONTINUA BONIFICADA EXPEDIDA POR EL INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

MF0711_2 Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Hostelería

Duración: 60 horas

Precio: 0 € *

Modalidad: A distancia

* 100 % bonificable para trabajadores.

Descripción

Preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos son las competencias generales a desarrollar por los profesionales de este ámbito. Así, con el presente curso podrá adquirir los conocimientos necesarios para actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

+ Información Gratis

A quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

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.

Para qué te prepara

El presente curso dotará al alumnado de los conocimientos necesarios para actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de pastelería y repostería.

+ Información Gratis

Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales, Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo y Fondo Social Europeo).

INESEM Instituto Europeo de Estudios Empresariales

Instituto Europeo de Estudios Empresariales

como Escuela de Negocios acreditada para la impartición a nivel nacional de Acciones de Formación Superior de Postgrado

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN DE POSTGRADO CON NIVEL DE CURSO

D. Antonio Sánchez Sánchez

con D.N.I. 01010101X que presta sus servicios en la empresa ANTONIO S.L. con C.I.F. B0000001 ha superado los estudios correspondientes de

Técnico Superior en Igualdad de Género

perteneciente al Plan de Formación Continua dentro del marco de la Fundación Tripartita para la Formación en el empleo dirigido a trabajadores de todos los sectores en la convocatoria del 2008

Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente EFOR/2008-0001-01

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en Granada a 31 de noviembre de 2008

El/La profesor/a tiular,	La Dirección General	El/La interesado/a
Manuel Ángel López Pérez	Jesús Moreno Hidalgo	Antonio Sánchez Aguilera

Fundación Tripartita

UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo

La programación docente, contenidos y características formativas de este curso se ajustan a lo dispuesto por el Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales en los correspondientes reales decretos citados a continuación, en cuanto a CAPACITACIÓN DOCENTE en materia de Formación reglada: - REAL DECRETO 1646/1997, de 31 de octubre (BOE 18/11/1997) por el que se establece el certificado de profesionalidad de la ocupación. - REAL DECRETO 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan las directrices sobre los Certificados de Profesionalidad. - LEY ORGÁNICA de 5/2002 de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.

Forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail donde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en leer el manual teórico, a la vez que se responden las distintas cuestiones que se adjuntan al final de cada bloque temático.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, el "Cuaderno de Ejercicios" que se adjunta. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% del total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería'

- Cuaderno de ejercicios

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental . Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.
Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta con rapidez.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada.

Campus virtual online

Especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de INESEM ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Programa formativo

MÓDULO 1. SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 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 desinfeccion: diferenciacion de conceptos; aplicaciones.
Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
Calidad Higienico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
Autocontrol: sistemas de analisis de peligros y puntos de control critico (APPCC).
Guias de practicas 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 practicas en la manipulación de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA

Concepto y niveles de limpieza.
Requisitos higienicos generales de instalaciones y equipos.
Procesos de limpieza: desinfeccion, esterilizacion, desinsectacion y desratizacion.
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.
Tecnicas de senalizacion y aislamiento de areas o equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 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.

+ Información Gratis

* Residuos sólidos y envases.
* Emisiones a la atmósfera.
* Vertidos líquidos.

Normativa aplicable sobre proteccion ambiental.
Otras tecnicas de prevencion o proteccion.

UNIDAD DIDÁCTICA 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA.

Seguridad: Factores y situaciones de riesgo mas comunes.
Identificacion e interpretacion de las normas especificas de seguridad.
Condiciones especificas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeno material caracteristicos de la actividad de hosteleria.
Medidas de prevención y protección:
* En instalaciones.
* En utilización de maquinas, 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.

+ Información Gratis