

# Paraninfo

## MF0711\_2 - Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** SEGUNDO RIESCO RODRIGUEZ

**Clasificación:** Certificados de  
Profesionalidad > Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 198

**ISBN 13:** 9788428341110

**ISBN 10:** 8428341117

**Precio sin IVA:** 21,15 Eur

**Precio con IVA:** 22,00 Eur

**Fecha publicación:** 06/02/2018

### Sinopsis

En esta obra, de eminente carácter práctico se abordan con claridad y sencillez aspectos esenciales de la seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. Se pretende ofrecer al lector una visión completa de una de las áreas con mayor proyección e importancia dentro del ámbito de los servicios hosteleros.

En un entorno en el que la concienciación y la preocupación por unas buenas prácticas higiénico-sanitarias están en continuo auge, presentamos una guía imprescindible para desenvolverse con soltura y eficacia dando cumplimiento efectivo a los requisitos legales y a las diferentes normativas que las administraciones públicas exigen en cuanto a calidad higiénico-sanitaria y ambiental en los negocios hosteleros. Para lograrlo se presta además especial atención a las buenas prácticas ambientales, objetivo común de hosteleros y clientes que cada vez en mayor medida reclaman calidad a todos los niveles.

Asimismo, el contenido del libro presenta la particularidad de responder fielmente a las exigencias curriculares que se determinan en diversos certificados de profesionalidad en la familia de hostelería y turismo. *Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería* es un contenido de carácter transversal, lo que supone una gran ventaja para todos aquellos que se están formando en este ámbito profesional ya que presentamos una materia que aparece con carácter recurrente en certificados tan diversos como el denominado *Cocina* que está regulado por RD 1376/2008; *Servicio de restaurante*, regulado por RD 1256/2009 y 685/2011; *Repostería*, regulado por RD 685/2011; *Servicio de bar y cafetería*, regulado por RD 1256/2009 y RD 685/2011 o *Gestión de procesos de servicios en restauración*, regulado por RD 685/2011, entre otros.

Estas particularidades convierten sin duda esta obra en referencia obligada para profesionales, docentes y alumnos vinculados al mundo de la hostelería y el turismo.

**Segundo Riesco Rodríguez** desarrolla su principal trayectoria profesional como profesor de Enseñanza Secundaria de F. P. de Hostelería y Turismo.

## Índice

### Introducción normativa

#### 1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

1.1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad de hostelería

1.2. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes

1.2.1. Conceptos

1.2.2. Causas

1.2.3. Factores

1.3. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas

1.4. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano

1.5. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos, aplicaciones

1.6. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos

1.6.1. Requisitos

1.7. Calidad higienicosanitaria: conceptos y aplicaciones

1.8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

Consideraciones generales del sistema APPCC

1.8.1. ¿Qué es el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico?

1.8.2. Beneficios que aporta el sistema APPCC

1.8.3. Principios teóricos del sistema APPCC

1.8.4. Implantación de un sistema appcc en un negocio hostelero

1.9. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones

1.9.1. Recepción de materias primas

1.9.2. Almacenamiento a temperatura ambiente

1.9.3. Almacenamiento de productos en frío – temperaturas bajo cero (cámaras de congelación, refrigeradores y arcones)

1.9.4. Almacenamiento de productos en frío (cámaras refrigeradoras y expositores)

1.9.5. Prácticas correctas de higiene, preparación, elaboración y cocinado

1.10. Alimentación y salud

1.10.1. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos

1.11. Personal manipulador. Requisitos de los manipuladores de alimentos

1.11.1. Reglamento respecto al personal manipulador:

1.11.2. Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones

#### 2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

2.1. Concepto y niveles de limpieza

2.2. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos

2.3. Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización

2.4. Productos de limpieza de uso común

2.4.1. Tipos y clasificación

- 2.4.2. Características principales de uso
- 2.4.3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje
- 2.5. Interpretación de las especificaciones
  - 2.5.1. Peligros físicos
  - 2.5.2. Ficha de datos de seguridad (FDS)
- 2.6. Sistemas, métodos y equipos de limpieza
  - 2.6.1. Procedimientos habituales: tipos y ejecución
- 2.7. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas y equipos

### **3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería**

- 3.1. Agentes y factores de impacto
- 3.2. Tratamiento de residuos
  - 3.2.1. Manejo de residuos y desperdicios
  - 3.2.2. Tipos de residuos generados
  - 3.2.3. Residuos sólidos y envases
  - 3.2.4. Emisiones a la atmósfera
  - 3.2.5. Vertidos líquidos
- 3.3. Normativa aplicable sobre protección ambiental
- 3.4. Otras técnicas de prevención o protección
  - 3.4.1. Norma ISO 14001
  - 3.4.2. Pasos para implantar un SGA
  - 3.4.3. Guía Medioambiental para el sector de hostelería. Pasos para Implantar EMAS
  - 3.4.4. Comunicación

### **4. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería**

- 4.1. Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua
  - 4.1.1. Consumo de agua
  - 4.1.2. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua
- 4.2. Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía
  - 4.2.1. Consumo de energía
  - 4.2.2. Buenas prácticas ambientales en el uso de la energía

### **5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería**

- 5.1. Compras y aprovisionamiento
- 5.2. Elaboración y servicio de alimentos y bebidas
- 5.3. Limpieza, lavandería y lencería
- 5.4. Recepción y administración
- 5.5. Mantenimiento

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

- 6.1. Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes
  - 6.1.1. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad
  - 6.1.2. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir
- 6.2. Situaciones de emergencia: Procedimiento de actuación, aviso y alarmas
  - 6.2.1. Plan de actuación ante emergencias
  - 6.2.2. Primeros auxilios en hostelería

**Anexo: Fichas Autocontrol APPCC**

**Páginas web y direcciones de consulta**

**Bibliografía**

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 701. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax (+34) 91 445 62 18

info@paraninfo.es [www.paraninfo.es](http://www.paraninfo.es)