

# MF0711\_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería



\* Curso totalmente **GRATUITO** para personas ocupadas

SÍGUENOS



## Contenido

**Duración:** 60 horas.

**Modalidad:** Presencial.

**Fechas y lugar de impartición:** \*ver dato en web

<http://www.focan.es>



**Objetivo:**

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

**Contenidos:**

- **Unidad 1:** Seguridad e higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
- **Unidad 2:** Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería.
- **Unidad 3:** Incidencia ambiental de la actividad de hostelería.
- **Unidad 4:** Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería.
- **Unidad 5:** Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería.
- **Unidad 6:** Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería.

**Ocupaciones o Puestos de Trabajo Relacionados:**

Esta acción formativa, en conjunto con el resto de acciones que conforman el Certificado de Profesionalidad al que pertenece, te habilitan para desempeñar las funciones de:

- Jefe de partida.
- Jefe de cocina.
- Segundo jefe de cocina.
- Jefe de Catering.
- Encargado de Economato.



## Requisitos / Titulación

**Requisitos:**

Para la realización de una acción formativa perteneciente a un Certificado de Profesionalidad (CP) el alumnado deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Real Decreto, en función del nivel exigido en el mismo.

En las modalidades de Teleformación y Mixta es recomendable disponer de competencias digitales básicas.

Esta Acción Formativa tiene un **nivel 2 de cualificación**.

>> Ver Requisitos de cada nivel <<

**Titulación:**

Para obtener el **diploma acreditativo de la acción formativa**, el alumnado deberá:

- Ejecutar un mínimo el 75% de cada módulo formativo que compone la acción formativa, en caso de modalidad Teleformación.
- No superar las 3 faltas al mes sin justificación, en caso de modalidad presencial.
- Obtener una calificación mínima de apto.



## Ventajas y Oportunidades

**Ventajas y Oportunidades:**

- Inserción y/o Promoción laboral a través de nuestras Agencias de Colocación para la intermediación laboral.
- Becas de Transporte, Conciliación y Manutención si se cumplen los criterios exigibles por la administración.
- Cercanía, Personalización de Necesidades, Apoyo Educativo/Emocional y Excelente Ambiente Formativo.
- Plataformas de Teleformación Educativa propias, personalizadas y de alta calidad formativa.
- Cuadro Docente, cercano, profesional y amigo.



Gran Canaria  
928 380 012

grancanaria@institutofocan.es



Tenerife1 Santa Cruz  
922 286 114

tenerife\_sede1@institutofocan.es



Tenerife2 Santa Cruz  
922 630 255

tenerife\_sede2@institutofocan.es



La Palma  
922 462 648

lapalma@institutofocan.es



Lanzarote  
828 609 005

lanzarote@institutofocan.es