

Módulo Formativo: Seguridad e  
Higiene y Protección  
Ambiental en Hostelería

(M)

# Presentación

El Módulo Formativo de **MF0711\_2: SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA**, permite obtener una titulación para abrir las puertas al mercado laboral en el sector **Hostelería y turismo**.

**Este Módulo es de nivel de cualificación 2.**

## A quién va dirigido

El Módulo Formativo de **MF0711\_2: SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA**, está recomendando para personas que quieran acceder a un puesto de trabajo, o si ya están trabajando mejorar su desempeño laboral, en el sector **Hostelería y Turismo**.

Para poder realizar este curso se debe cumplir con alguno de los siguientes requisitos:

- Haber superado las pruebas correspondientes que organice la Administración específicas para competencias clave de nivel 2.
- Poseer un certificado de nivel 1 de la misma familia y área profesional.
- Poseer requisito académico para acceder a un módulo de nivel medio, es decir, Graduado en Educación Secundaria o equivalente.
- Haber superado la prueba de acceso a módulos de grado medio: certificado de superación de la prueba.
- Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años: certificado de superación de la prueba.

Además, se deberá acreditar **conocimientos sobre uso y manejo de Internet**, correo electrónico, foros y chat, aportando alguna titulación o superando una prueba.

## Objetivos

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de **actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería**. En concreto el alumno será capaz de:

- Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria y la limpieza en 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.

# Duración

En total el Módulo Formativo tiene una duración de **60 horas**, repartidas del siguiente modo:

- **58 horas** formación online en Campus Vértice.
- **2 horas** de evaluación presencial (exámenes) en el centro de formación.

# Programa

- 1.1. Higiene y seguridad alimentaria y manipulación de alimentos
- 1.2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería
- 1.3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería
- 1.4. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería
- 1.5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería
- 1.6. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería

# Metodología

La metodología de este curso combina diferentes modalidades formativas (**ONROOM y PRESENCIAL**), y diferentes recursos formativos (**CAMPUS VERTICE, CENTRO DE FORMACIÓN**), tratando siempre de facilitar al alumno el contacto con los formadores, con el resto de compañeros en el curso y con el entorno real de trabajo, lo que se traduce en una formación basada en la participación activa y en la puesta en práctica de los conocimientos y habilidades que se vayan adquiriendo.

## Metodología ONROOM en Campus Vértice

Nuestra **metodología ONROOM** permite crear un entorno de aprendizaje activo, próximo y participativo en el campus Vértice, **combinando la flexibilidad online con las ventajas** didácticas de elementos propios de la **presencialidad** (videoconferencias, clases magistrales, etc), adquiriendo especial relevancia el trabajo colaborativo en equipo, así como el esfuerzo individual para adquirir los conocimientos prácticos a través de:

- **Contenidos Interactivos multimedia**, herramientas multimedia facilitadoras del estudio y asimilación de contenidos.

- **Casos prácticos.**
- **Vídeos prácticos.**
- **Foros de debate** sobre vídeos relacionados, noticias y casos prácticos.
- **Videoconferencias** de los profesores sobre las distintas materias.
- **Master Class** con expertos consagrados en la materia.
- **Sesiones tutoriales online.**
- **Pruebas de evaluación online.**

Por tanto, la **alta interactividad** del alumno con el profesorado y resto del alumnado, la profesionalidad del claustro docente, el constante acompañamiento y seguimiento tutorial personalizado y la versatilidad de recursos pedagógicos unidos a la amigabilidad del Campus, hacen de Vértice, la mejor opción para tu desarrollo formativo y profesional.

### Metodología PRESENCIAL en el Centro de Formación

En el centro de formación se desarrollarán tutorías presenciales donde se realizarán **prácticas** que ayudarán a adquirir las **competencias profesionales** bajo la **supervisión del formador**.

Para ello se facilitarán la guía de tutorías presenciales y todos los materiales necesarios para el desarrollo de las actividades.

Al finalizar cada módulo formativo se realizará una **prueba de evaluación presencial** en el centro de formación.

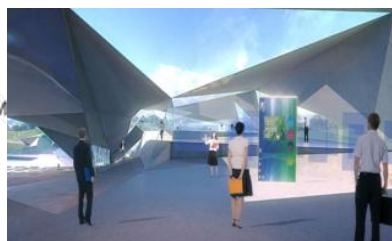
## Profesorado

Vértice cuenta con un cuadro de profesores compuesto por **profesionales en activo altamente cualificados** en cada materia formativa, que compaginan la actividad en sus empresas con la docencia, y que cumplen con **todos los requisitos, de cualificación y experiencia profesional**, exigidos por la normativa que regula los certificados de profesionalidad.

Asimismo, el programa formativo cuenta con la **colaboración de expertos de reconocido prestigio y experiencia**, que participarán en las sesiones magistrales, talleres y videoconferencias programadas a lo largo del programa formativo.

## Campus Vértice

Nuestro Campus Vértice utilizado para la formación **facilita el aprendizaje** del contenido del curso, y permite la **interrelación con otros alumnos**, así como el contacto on line **con su tutor**, participación en los foros de debate, acceso al contenido de la biblioteca, y muchas más posibilidades.



## Precio

Esta formación puede realizarla de la siguiente forma:

- a) **Formación privada:** el precio de este curso es **300 €**. El alumno podrá acogerse a las distintas becas y promociones vigentes en el momento de la matriculación, **fracionar el pago** de su curso hasta en **seis mensualidades**, o acogerse a un descuento adicional del 10% (calculado sobre el precio después de becas y promociones) por realizar un único pago al inicio de la formación.
- b) **Formación bonificada:** todos nuestros cursos son 100% bonificables a través de los Seguros Sociales, por tanto, si el alumno es trabajador en activo de una empresa privada con un centro de trabajo en España, podrá financiar su formación por esta vía. En este caso, el precio del módulo o certificado de profesionalidad a cursar, se incrementará en un 25% sobre el importe de referencia para el alumno privado. Si desea conocer la cantidad económica que dispone su empresa para destinar a formación subvencionada, envíenos la documentación adjunta, y le remitiremos toda la información a la mayor brevedad y sin compromiso. Pulse [aquí](#) para descargarse los documentos.

## Beca

Beca Fundación Vértice del 25%. [Más Información](#)

## Matriculación

Una vez que hayas decidido realizar el Certificado de Profesionalidad seleccionado, deberás realizar los siguientes **pasos para formalizar la reserva de tu plaza**, como parte del proceso de Matriculación:

- Cumplimentar la Matriculación vía web.
- Formalizar pago de la matrícula según condiciones seleccionadas.

**Tras recibir la solicitud y el pago, tu reserva se hará efectiva** y podrás comenzar el Certificado de Profesionalidad en la convocatoria elegida. Puedes consultar toda la información de los cursos en los que estás matriculado en tu área personal.

## Sistema de Evaluación

Para superar la formación y poder solicitar la expedición de la acreditación parcial acumulable del módulo formativo se debe:

- **Estudiar los contenidos interactivos multimedia** y realizar todas las **actividades de autoevaluación online**, así como el **test final** incluido en los contenidos interactivos del **Campus Vértice**.
- **Realizar todas las actividades de aprendizaje, individuales y en grupo**, planteadas a la largo del curso en el Campus Vértice.
- **Participar en los foros de dudas y de debate** del Campus Vértice.
- **Asistir al 100% de las horas de las tutorías presenciales** en el Centro de Formación y realizar las actividades de aprendizaje y/o pruebas de evaluación que se planteen.
- **Realizar la prueba de evaluación presencial final** en el Centro de Formación, y obtener, al menos, una puntuación **igual o superior a 5**.

La **nota final** del curso será un **70% de la nota obtenida en la prueba de evaluación presencial final** en el Centro de Formación, y el **30% restante corresponderá al resto de actividades y pruebas de evaluación** desarrolladas en el cursos tanto en el Campus Vértice como en las tutorías presenciales en el Centro de Formación.

Para superar la **prueba de evaluación presencial final** se dispondrá de **dos convocatorias**, así en caso de no superar la prueba en la primera convocatoria, se dispone de una segunda oportunidad.

## Titulación

Título expedido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid. Curso desarrollado en colaboración con CEDEU y la URJCB

## Formación relacionada

Este Módulo está presente en el itinerario formativo que conduce a la obtención del siguiente Certificado de Profesionalidad:

[HOTR0209 - SUMILLERÍA](#)

[HOTR0408 - COCINA](#) [HOTR0508](#)

[SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA](#)

Estamos a su disposición para cualquier  
duda o consulta



Madrid  
C/ Magallanes, 1.

Málaga  
C/ Hilera, 14.

Tlf: 902 500 378  
Fax: 902 510 044

[info@verticetraining.com](mailto:info@verticetraining.com)  
[verticetraining.com](http://verticetraining.com)