

Estándar de competencias profesionales

Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería

Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Nivel	2
Código	ECP0711_2
Estado	BOE
Publicación	RD 1023/2024

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Aplicar las normas de higiene personal establecidas por la empresa, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.

IC1.1 El plan de mantenimiento preventivo, predictivo y correctivo de la empresa de hostelería se sigue, utilizando los recursos, según condiciones laborales y ambientales para que el mismo quede cumplido.

IC1.2 La vestimenta y Equipos de Protección Individual (EPI) como uniformes, guantes protectores contra agresiones químicas, guantes de malla para cortes, calzado de seguridad, mascarillas, fajas, entre otros, se utilizan, atendiendo a limpieza, estado y renovación en su caso, para garantizar la seguridad y salubridad de la persona y de los alimentos.

IC1.3 El plan de atención a enfermedades o lesiones se cumple, garantizando la seguridad y salubridad considerando:

- El aviso de la situación a la persona responsable de la empresa.
- El uso de mascarilla.
- La protección con vendajes o cubiertas impermeables homologados en situaciones sanitarias leves.
- El aviso en situaciones graves a sanitarios externos.

- La atención a gestos, hábitos o prácticas que afecten a los productos alimentarios.

IC1.4 El plan de reconocimiento médico en hostelería se cumple, asistiendo a revisiones periódicas de empresas autorizadas para cumplir la periodicidad del mismo.

IC1.5 La información y formación de seguridad, salubridad, gestión de residuos, entre otros se acomete, comprobando la adaptación, según las demandas establecidas por la empresa de hostelería en la evaluación de riesgos y en la planificación de la actividad correctiva, preventiva y predictiva.

EC2 Mantener las instalaciones, equipos y utillaje, considerando el orden, limpieza, mantenimiento y señalización, conforme a la evaluación de riesgos para promover actuaciones preventivas, predictivas y correctivas en hostelería.

IC2.1 Las instalaciones, equipos y utillaje de los departamentos se mantienen, garantizando el cumplimiento de la planificación y las acciones preventivas, predictivas y correctivas.

IC2.2 Los espacios de trabajo de los departamentos se mantienen, considerando las dimensiones, el orden, iluminación, limpieza, desinfección, desinsectación y desratización para que el plan de prevención y seguridad quede cumplido.

IC2.3 Los dispositivos de seguridad de los equipos se chequean, verificando funcionamiento, paradas de emergencia, entre otros, para adaptar el funcionamiento y adaptación a la industria de hostelería.

IC2.4 Las incidencias o anomalías en los dispositivos de seguridad, se revisan, comunicándolas al departamento de mantenimiento interno o externo, para que su reparación quede avalada.

IC2.5 Las zonas de paso, salidas y vías de circulación de los lugares de trabajo se controlan, verificando que no haya obstáculos y presencia de señalización en zonas de riesgo para la evacuación, en casos de emergencia.

IC2.6 Las instalaciones, equipos y utillaje se verifican, para que la adecuación de productos y sistemas de limpieza y mantenimiento queden asegurados, considerando:

- Los niveles de limpieza, desinfección o esterilización, entre otros.
- La utilización de productos específicos de limpieza.
- El almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.
- El uso de Equipos de Protección Individual (EPI).
- El cumplimiento de normas de seguridad según el plan de prevención establecido por la empresa.
- La prevención y gestión de residuos.

IC2.7 Los equipos y utillaje se revisan, proponiendo la renovación, en su caso, y alternativas para que la peligrosidad disminuya y los riesgos para la salud y la protección medioambiental queden minimizados.

EC3 Ejecutar las medidas de emergencia y primeros auxilios establecidas por la empresa de hostelería, cumpliendo con las primeras intervenciones, según el plan de autoprotección para minimizar las consecuencias.

IC3.1 Las instrucciones o propuestas de formación ante accidentes laborales u otras situaciones de emergencia como incendio, inundación, vertidos accidentales, entre otros se cumplen, según el plan para que las actuaciones en su caso queden garantizadas.

IC3.2 Los simulacros de emergencias se ejecutan, considerando incendios, inundaciones, vertidos accidentales, entre otros y cumpliendo con las indicaciones de la persona responsable de prevención, para garantizar su aplicación en situaciones de autoprotección.

IC3.3 Los accidentes laborales como atrapamientos, cortes, caídas, golpes, quemaduras, hemorragias, heridas, entre otros se tratan, aplicando los primeros auxilios según tipología y colaborando con el equipo facultativo de primera atención sanitaria en su caso, para asegurar la atención.

IC3.4 Los recursos de primeros auxilios al accidentado, se revisan periódicamente y después de cada atención, informando de la reposición del material para que próximas intervenciones en su caso, queden garantizadas.

IC3.5 Los incidentes ambientales se gestionan, siguiendo el protocolo de actuación definido en el plan de emergencia, para transmitir la información a la persona responsable de prevención y/o al servicio de emergencia específico.

IC3.6 Los equipos de protección contra incendios como extintores, dispositivos de lavado de ojos, duchas de emergencia, entre otros, definidos en el plan de autoprotección se comprueban, verificando señalización, identificación, revisión/reposición, ubicación y accesibilidad, teniendo en cuenta las zonas de mayor riesgo.

EC4 Efectuar operaciones de gestión de residuos y de uso de agua y energía en las empresas de hostelería, favoreciendo el desarrollo sostenible, la protección medioambiental y la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

IC4.1 El agua y la energía de la empresa de hostelería se utilizan, según el plan de ahorro y seguridad para que los objetivos del mismo queden cumplidos.

IC4.2 Los excedentes de elaboraciones se tratan, considerando vías de reciclaje, ventas o usos alternativos como aprovechamiento de géneros, donaciones, entre otros para atender a la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

- IC4.3** La recogida de los residuos se efectúa, separándolos en función de su naturaleza en contenedores específicos para que el plan de protección medioambiental y la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario quede cumplido.
- IC4.4** Los residuos clasificados se almacenan en la forma y lugares específicos para su posterior recogida para garantizar la trazabilidad.
- IC4.5** Las instalaciones eléctricas, de gas y otras suministradoras de energía se comprueban, verificando que no existan disfunciones y avisando, en su caso al departamento de mantenimiento para su reparación.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Vestimenta y Equipos de Protección Individual (EPI) como calzado de seguridad, guantes protectores contra agresiones químicas, guantes de malla para cortes, gafas protectoras, mascarillas con filtros, fajas, entre otros. Alarmas. Depósitos. Contenedores de reciclaje. Sistemas de seguridad de máquinas y de equipos de transporte. Detectores portátiles de seguridad. Dispositivos de urgencia para primeros auxilios o respuesta a emergencias. Equipos de emergencia fijos y móviles. Escaleras de incendios, extintores, mangueras, monitores, iluminación de emergencia. Detectores ambientales: muestreadores de aire y de agua. Etiquetas o carteles de señalización de peligros para empresas de hostelería.

Información utilizada o generada

Estocaje de existencias y de previsiones de producción. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones para recepción y almacenamiento de mercancías. Documentos normalizados como relevés, vales de pedidos, albaranes y fichas de almacén. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Escandallos. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Plan de Control Sanitario (PCS). Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales. Normativa aplicable sobre protección medioambiental. Normativa aplicable sobre prevención y gestión de residuos. Normativa aplicable sobre productos ecológicos. Normativa aplicable sobre protección de datos personales. Normativa aplicable sobre prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.