

## Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración



**Área:** HOSTELERIA Y TURISMO

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 60 h

**Precio:** 30.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. Calidad en restauración.

####

1.1. Calidad básica:

####

1.1.1. Higiene.

####

1.1.2. Actitudes.

####

1.1.3. Productos/servicios estandarizados.

####

1.2. División en restauración de las Normas de Calidad.

####

1.2.1. Dirección.

####

1.2.2. Aprovisionamiento y almacenaje.

####

1.2.3. Cocina.

####

1.2.4. Sala.

####

1.2.5. Mantenimiento.

####

1.2.6. Higiene y limpieza.

####

1.3. Normativas.

####

1.3.1. Norma UNE 167000:2006 para establecimientos de restauración.

####

1.3.2. Autoevaluación de los servicios de restauración.

####

1.4. Modelos de Sistemas de Gestión de Calidad.

####

1.4.1. ISO 9000.

####

1.4.2. ISO 9001.

####

1.4.3. ISO 9004.

####

1.4.4. ISO 19011.

####

1.5. Implantación de sistema de calidad.

####

1.5.1. Decisión de implantar un sistema de calidad.

####

1.5.2. Diagnóstico y evaluación de la situación actual.

####

1.5.2.1. Organización del equipo de implantación.

####

1.5.2.2. Información, formación y entrenamiento.

####

1.5.2.3. Definición de elementos, criterios e indicadores de calidad.

####

1.5.2.4. Elaboración de un manual de calidad.

####

1.5.2.5. Auditorías internas y evaluación de resultados.

####

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. Higiene en restauración.**

####

2.1. Normativas legales generales de higiene alimentaria.

####

2.2. Protocolo de control de la higiene alimentaria en restauración.

####

2.2.1. Recepción.

####

2.2.2. Almacenamiento y conservación.

####

2.2.3. Manipulación.

####

2.2.4. Elaboración en caliente.

####

2.2.5. Elaboración en frío.

####

2.2.6. Post-preparado.

####

2.2.7. Ficha control diario de las temperaturas.

####

2.2.8. Ficha control semanal.

####

2.2.9. Programa de limpieza.

####

2.2.10. Análisis de peligros y puntos de control crítico.

####

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. Prevención de riesgos laborales en restauración.**

####

3.1. Factores de riesgo:

####

3.1.1. Espacios de trabajo.

####

3.1.2. Firmes y suelos.

####

3.1.3. Superficies de tránsito y pasillos.

####

3.1.4. Ruidos y vibraciones.

####

3.1.5. Condiciones termohigrométricas.

####

3.1.6. Iluminación.

####

3.2. Principios de la actividad preventiva.

####

3.2.1. Evitar riesgos.

####

3.2.2. Evaluar los riesgos que no se puedan evitar.

####

3.2.3. Adaptar el trabajo a la persona.

####

3.2.4. Tener en cuenta la evolución de la técnica.

####

3.2.5. Sustituir lo peligroso por lo que entrañe poco o ningún peligro.

####

3.2.6. Adoptar medidas que antepongan la protección colectiva a la individual

####

3.2.7. Dar las debidas instrucciones a los trabajadores.

####

3.2.8. Orden y limpieza.

####

3.2.9. Vestuario recomendado.

####

3.2.10. Equipos de protección individual.

####

3.2.11. Equipos de trabajo.

####

3.2.12. Instalaciones.

####

3.2.13. Maquinaria.

####

3.2.14. Equipos auxiliares.

####

3.3. Seguridad en la hostelería.

####

3.3.1. Consejos generales.

####

3.3.2. Riesgos, causas y prevención.

####

3.3.2.1. Caídas de personas a mismo nivel.

####

3.3.2.2. Caídas de personas a distinto nivel.

####

3.3.2.3. Caídas de objetos en manipulación.

####

3.3.2.4. Golpes contra objetos inmóviles.

####

3.3.2.5. Pisadas sobre objetos.

####

3.3.2.6. Cortes y amputaciones.

####

3.3.2.7. Atrapamiento.

####

3.3.2.8. Quemaduras.

####

3.3.2.9. Contactos eléctricos. Directos. Indirectos.

####

3.3.2.10. Contactos con sustancias químicas.

####

3.3.2.11. Fatiga Física.

####

3.3.2.12. Posturas inadecuadas.

####

3.3.3. Higiene industrial.

####

3.3.4. Ruido.

####

3.3.5. Temperatura.

####

3.3.6. Exposición a contaminantes químicos.

####

3.3.7. Exposición a contaminantes biológicos.

####

3.4. Ergonomía y psicología.

####

3.4.1. Estrés.

####

3.4.2. Fatiga mental.

####

3.4.3. Trabajo a turnos.

####

3.4.4. Trabajo nocturno.

####

3.4.5. Acoso laboral.

####

3.4.6. Situaciones de emergencias.

####

3.4.7. Consejos generales.

####

3.4.8. Planes de emergencias y evacuación.

####

3.4.9. Incendios.

####

3.4.10. Explosiones.

####

3.4.11. Escapes de gas.

####

3.4.12. Inundaciones.

####

3.4.13. Robos o atracos.

####

3.5. Primeros auxilios.

####

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. Gestión Medioambiental en restauración**

####

4.1. Aspectos medioambientales.

####

4.1.1. Estudio previo de impacto medioambiental del establecimiento en el entorno.

####

4.1.2. Análisis del tipo, estado y utilización de instalaciones, equipos o elementos que puedan afectar.

####

4.1.3. Productos o materias primas que nos son recomendables.

####

4.1.4. Selección de basuras para su reciclaje.

####

4.1.5. Control de consumos de agua, electricidad y combustibles.

####

4.1.6. Control de las grasas y aceites utilizados.

####

4.1.7. Utilización de materias primas, productos o elementos que puedan afectar al medioambiente.

####

4.1.8. La Norma ISO 14001 para la implantación de Sistemas de Gestión Medioambiental y el Reglamento EMAS.

####

4.2. Sistemas de gestión medioambiental.

####

4.2.1. Política, objetivos y programa medioambientales.

####

4.2.2. Organización y personal.

####

4.2.2.1. Responsabilidad y autoridad.

####

4.2.2.2. Representante de gestión.

####

4.3. Efectos medioambientales.

####

4.3.1. Emisiones controladas e incontroladas hacia la atmósfera.

####

4.3.2. Vertidos controlados e incontrolados en las aguas.

####

4.3.3. Residuos sólidos.

####

4.3.4. Contaminación del suelo.

####

4.3.5. Utilización del suelo, el agua, los combustibles y la energía.

####

4.3.6. Emisión de energía térmica, ruidos, olores, polvo.

####

4.3.7. Repercusiones en sectores concretos.

####

4.4. Control operativo.

####



4.4.1. Instrucciones de trabajo documentadas que definan el modo de llevar a cabo la actividad.

####

4.4.2. Procedimientos relacionados con las actividades de compra.

####

4.4.3. Verificación y control de las características importantes del proceso.

####

4.4.4. Aprobación de los procesos y equipos previstos.

####

4.4.5. Criterios de resultados.

####

4.5. Registros de documentación sobre gestión medioambiental.

####

4.5.1. Cotejar la política, objetivos y el programa.

####

4.5.2. Documentar las funciones y responsabilidades.

####

4.5.3. Describir las interacciones de los elementos del sistema.

####

4.5.4. Auditoría medioambientales.

####

4.5.5. La conformidad de las actividades de gestión medioambiental.

####

4.5.6. La eficacia del sistema de gestión.

####

4.6. Incumplimiento y medidas correctivas.

####

4.6.1. Determinar el motivo.

####

4.6.2. Elaborar un plan de actuación.

####

4.6.3. Tomar medidas preventivas.

####

4.6.4. Aplicar controles para garantizar la eficacia de las medidas.

####

4.6.5. Registrar todo cambio de las acciones correctivas.

## METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.