

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Permite adquirir las habilidades necesarias para analizar el proceso de diseño e implantación de sistemas de gestión y aseguramiento de calidad y de gestión ambiental para su adaptación a la organización, así como para actuar dentro del respeto y cumplimiento de los planes, normativa y medidas previstas, para garantizar unas prácticas profesionales en el entorno de la seguridad, la higiene y la salud.

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.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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.

1.4.3. 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.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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.

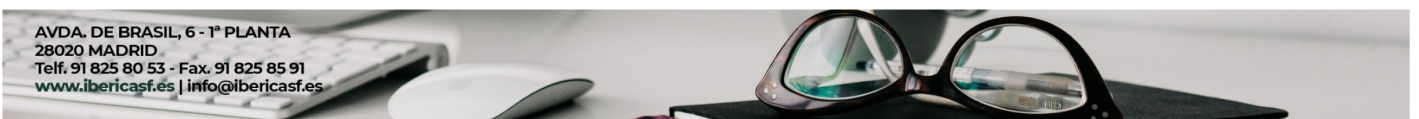


La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



- 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.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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.

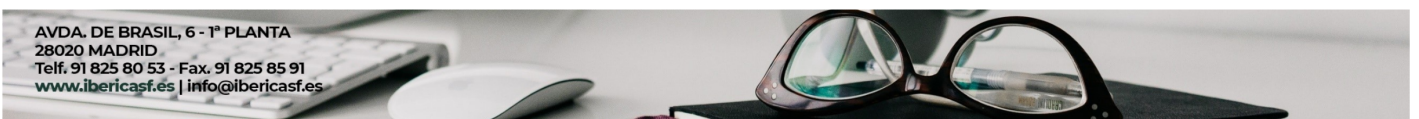
4.3.6. Emisión de energía térmica, ruidos, olores, polvo.

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.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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.

