

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.

Calidad básica:

- Higiene.
- Actitudes.
- Productos/servicios estandarizados.

División en restauración de las Normas de Calidad.

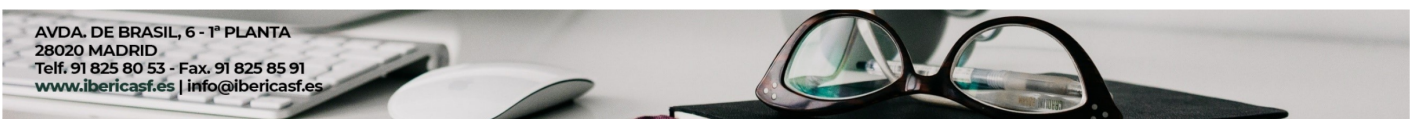
- Dirección.
- Aprovisionamiento y almacenaje.
- Cocina.
- Sala.
- Mantenimiento.
- Higiene y limpieza.

Normativas.

- Norma UNE 167000:2006 para establecimientos de restauración.
- Autoevaluación de los servicios de restauración.

Modelos de Sistemas de Gestión de Calidad.

- ISO 9000.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



- ISO 9001.
- ISO 9004.
- ISO 19011.

Implantación de sistema de calidad.

- Decisión de implantar un sistema de calidad.
- Diagnóstico y evaluación de la situación actual.
- * Organización del equipo de implantación.
- * Información, formación y entrenamiento.
- * Definición de elementos, criterios e indicadores de calidad.
- * Elaboración de un manual de calidad.
- * Auditorías internas y evaluación de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HIGIENE EN RESTAURACIÓN.

Normativas legales generales de higiene alimentaria.

Protocolo de control de la higiene alimentaria en restauración.

- Recepción.
- Almacenamiento y conservación.
- Manipulación.
- Elaboración en caliente.
- Elaboración en frío.
- Post-preparado.
- Ficha control diario de las temperaturas.
- Ficha control semanal.
- Programa de limpieza.
- Análisis de peligros y puntos de control crítico.

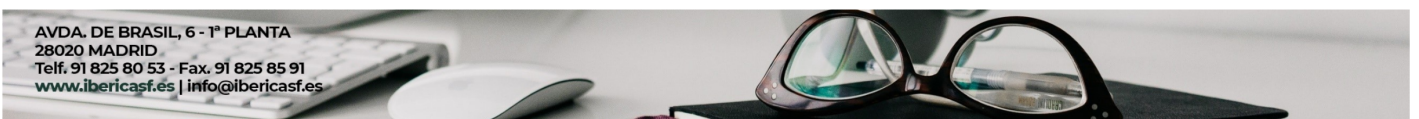
UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN RESTAURACIÓN.

Factores de riesgo:

- Espacios de trabajo.
- Firmes y suelos.
- Superficies de tránsito y pasillos.
- Ruidos y vibraciones.
- Condiciones termohigrométricas.
- Iluminación.

Principios de la actividad preventiva.

- Evitar riesgos.
- Evaluar los riesgos que no se puedan evitar.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Combatir riesgos en su origen.

- Adaptar el trabajo a la persona.
- Tener en cuenta la evolución de la técnica.
- Sustituir lo peligroso por lo que entrañe poco o ningún peligro.
- Adoptar medidas que antepongan la protección colectiva a la individual
- Dar las debidas instrucciones a los trabajadores.
- Orden y limpieza.
- Vestuario recomendado.
- Equipos de protección individual.
- Equipos de trabajo.
- Instalaciones.
- Maquinaria.
- Equipos auxiliares.

Seguridad en la hostelería.

- Consejos generales.
- Riesgos, causas y prevención.
 - * Caídas de personas a mismo nivel.
 - * Caídas de personas a distinto nivel.
 - * Caídas de objetos en manipulación.
 - * Golpes contra objetos inmóviles.
 - * Pisadas sobre objetos.
 - * Cortes y amputaciones.
 - * Atrapamiento.
 - * Quemaduras.
 - * Contactos eléctricos. Directos. Indirectos.
 - * Contactos con sustancias químicas.
 - * Fatiga Física.
 - * Posturas inadecuadas.
- Higiene industrial.
- Ruido.
- Temperatura.
- Exposición a contaminantes químicos.
- Exposición a contaminantes biológicos.

Seguridad en la hostelería.

- Consejos generales.
- Riesgos, causas y prevención.
 - * Caídas de personas a mismo nivel.
 - * Caídas de personas a distinto nivel.
 - * Caídas de objetos en manipulación.

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



- * Golpes contra objetos inmóviles.
- * Pisadas sobre objetos.
- * Cortes y amputaciones.
- * Atrapamiento.
- * Quemaduras.
- * Contactos eléctricos. Directos. Indirectos.
- * Contactos con sustancias químicas.
- * Fatiga Física.
- * Posturas inadecuadas.
- Higiene industrial.
- Ruido.
- Temperatura.
- Exposición a contaminantes químicos.
- Exposición a contaminantes biológicos.
- Ergonomía y psicología.
- Estrés.
- Fatiga mental.
- Trabajo a turnos.
- Trabajo nocturno.
- Acoso laboral.
- Situaciones de emergencias.
- Consejos generales.
- Planes de emergencias y evacuación.
- Incendios.
- Explosiones.
- Escapes de gas.
- Inundaciones.
- Robos o atracos.
- Primeros auxilios.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN RESTAURACIÓN

