CALIDAD, SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN RESTAURACIÓN. MF1100_3

SKU: EVOL-4638-iNO-B | **Categorías:** HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, Higiene y Seguridad Alimentaria

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	60
Más información	CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Calidad, Seguridad y Protección Ambiental en Restauración

Objetivos

En la actualidad, se hace imprescindible en el mundo de la restauración saber dirigir y gestionar las actividades propias de un restaurante o unidad de producción y servicio de alimentos y bebidas, definir y supervisar sus procesos y optimizar los recursos materiales y humanos disponibles para conseguir la máxima rentabilidad de la unidad, ofreciendo la mejor calidad de servicio y atención al cliente, si fuera preciso, en inglés. En este curso, se pretende aportar al alumnado los conocimientos necesarios para poder realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CALIDAD EN RESTAURACIÓN.

1. Calidad básica:
2. - Higiene.
3. - Actitudes.
4. - Productos/servicios estandarizados.
5. División en restauración de las Normas de Calidad.
6. - Dirección.
7. - Aprovisionamiento y almacenaje.
8. - Cocina.
9. - Sala.
10. - Mantenimiento.

11. - Higiene y limpieza.
12. Normativas.
13. - Norma UNE 167000:2006 para establecimientos de restauración.
14. - Autoevaluación de los servicios de restauración.
15. Modelos de Sistemas de Gestión de Calidad.
16. - ISO 9000.
17. - ISO 9001.
18. - ISO 9004.
19. - ISO 19011.
20. Implantación de sistema de calidad.
21. - Decisión de implantar un sistema de calidad.
22. - Diagnóstico y evaluación de la situación actual.
23. * Organización del equipo de implantación.
24. * Información, formación y entrenamiento.
25. * Definición de elementos, criterios e indicadores de calidad.
26. * Elaboración de un manual de calidad.
27. * Auditorías internas y evaluación de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HIGIENE EN RESTAURACIÓN.

1. Normativas legales generales de higiene alimentaria.
2. Protocolo de control de la higiene alimentaria en restauración.
3. - Recepción.
4. - Almacenamiento y conservación.
5. - Manipulación.
6. - Elaboración en caliente.
7. - Elaboración en frío.
8. - Post-preparado.
9. - Ficha control diario de las temperaturas.
10. - Ficha control semanal.
11. - Programa de limpieza.
12. - Análisis de peligros y puntos de control crítico.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN RESTAURACIÓN.

1. Factores de riesgo:
2. - Espacios de trabajo.
3. - Firmes y suelos.
4. - Superficies de tránsito y pasillos.
5. - Ruidos y vibraciones.
6. - Condiciones termohigrométricas.
7. - Iluminación.
8. Principios de la actividad preventiva.
9. - Evitar riesgos.

10. - Evaluar los riesgos que no se puedan evitar.
11. Combatir riesgos en su origen.
12. - Adaptar el trabajo a la persona.
13. - Tener en cuenta la evolución de la técnica.
14. - Sustituir lo peligroso por lo que entrañe poco o ningún peligro.
15. - Adoptar medidas que antepongan la protección colectiva a la individual
16. - Dar las debidas instrucciones a los trabajadores.
17. - Orden y limpieza.
18. - Vestuario recomendado.
19. - Equipos de protección individual.
20. - Equipos de trabajo.
21. - Instalaciones.
22. - Maquinaria.
23. - Equipos auxiliares.
24. Seguridad en la hostelería.
25. - Consejos generales.
26. - Riesgos, causas y prevención.
27. * Caídas de personas a mismo nivel.
28. * Caídas de personas a distinto nivel.
29. * Caídas de objetos en manipulación.
30. * Golpes contra objetos inmóviles.
31. * Pisadas sobre objetos.
32. * Cortes y amputaciones.
33. * Atrapamiento.
34. * Quemaduras.
35. * Contactos eléctricos. Directos. Indirectos.
36. * Contactos con sustancias químicas.
37. * Fatiga Física.
38. * Posturas inadecuadas.
39. - Higiene industrial.
40. - Ruido.
41. - Temperatura.
42. - Exposición a contaminantes químicos.
43. - Exposición a contaminantes biológicos.
44. Seguridad en la hostelería.
45. - Consejos generales.
46. - Riesgos, causas y prevención.
47. * Caídas de personas a mismo nivel.
48. * Caídas de personas a distinto nivel.
49. * Caídas de objetos en manipulación.
50. * Golpes contra objetos inmóviles.
51. * Pisadas sobre objetos.
52. * Cortes y amputaciones.
53. * Atrapamiento.

54. * Quemaduras.
55. * Contactos eléctricos. Directos. Indirectos.
56. * Contactos con sustancias químicas.
57. * Fatiga Física.
58. * Posturas inadecuadas.
59. - Higiene industrial.
60. - Ruido.
61. - Temperatura.
62. - Exposición a contaminantes químicos.
63. - Exposición a contaminantes biológicos.
64. Ergonomía y psicosociología.
65. - Estrés.
66. - Fatiga mental.
67. - Trabajo a turnos.
68. - Trabajo nocturno.
69. - Acoso laboral.
70. - Situaciones de emergencias.
71. - Consejos generales.
72. - Planes de emergencias y evacuación.
73. - Incendios.
74. - Explosiones.
75. - Escapes de gas.
76. - Inundaciones.
77. - Robos o atracos.
78. Primeros auxilios.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN RESTAURACIÓN