

# Calidad, Seguridad y Protección Ambiental en Restauración

Duración:

60 horas lectivas

## Metodología:

- A través de un enlace a la plataforma se introduce un usuario y un password para poder acceder al curso de referencia.
- El alumno deberá superar las distintas unidades o capítulos de los que se componen los módulos, realizando los test, casos prácticos o ejercicios que se le vayan presentando.
- Cada curso tiene un tutor / a asignado, el cual podrá enviar a los alumnos aquellos ejercicios adicionales y pruebas de aptitud que considere necesarias.
- La comunicación con el tutor se realizará siempre a través de la herramienta de correo habilitada en la plataforma a tal efecto.
- Una vez cumplimentados los ejercicios, se deben enviar al tutor para su corrección. El tutor responderá las consultas que le plantee el alumno en un plazo máximo de 24 horas.
- A los alumnos que resulten APTOS se les enviará un CERTIFICADO DE APTITUD a la dirección indicada en la solicitud.

## Programa

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.