

Calidad seguridad y protección ambiental en restauración

Modalidad: curso e-Learning Duración: 60 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de realizar la gestión de calidad ambiental y seguridad en restauración. En concreto el alumno será capaz de:
- 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
- Reconocer la importancia de la documentación de los procesos de gestión de calidad y ambiental para garantizar su utilidad como elemento de gestión
- Analizar los datos obtenidos durante procesos de gestión de calidad y ambiental y proponer actuaciones para la mejora continua de la empresa y/o entidad
- 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
- Actuar de manera responsable en el puesto de trabajo para dar cumplimiento a la normativa vigente de protección ambiental.

CONTENIDOS

UD1. Calidad en restauración.

- 1.1. Calidad básica.
- 1.2. División en restauración de las Normas de Calidad.
- 1.3. Normativas.
- 1.4. Modelos de Sistemas de Gestión de Calidad.
- 1.5. Implantación de sistema de calidad.

UD2. Higiene en restauración.

- 2.1. Normativas legales generales de higiene alimentaria.
- 2.2. Protocolo de control de la higiene alimentaria en restauración.

UD3. PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE en restauración.

- 3.1. Factores de riesgo.
- 3.2. Principios de la actividad preventiva.

- 3.3. Seguridad en la hostelería.
- 3.4. Ergonomía y psicología.
- 3.5. Primeros auxilios.

UD4. Gestión medioambiental en restauración.

- 4.1. Aspectos medioambientales.
- 4.2. Sistemas de gestión medioambiental.
- 4.3. Efectos medioambientales.