

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.

