

Calidad seguridad y protección ambiental en restauración



Sku: MF1100_3_V2

Horas: 60

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

Tema 1. 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

Tema 2. Higiene en restauración.

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

Tema 3. Prevención de riesgos laborales en restauración.

- 3.1. Factores de riesgo
- 3.2. Principios de la actividad preventiva
- 3.3. Seguridad en la hostelería
- 3.4. Ergonomía y psicosociología
- 3.5. Primeros auxilios

Tema 4. Gestión medioambiental en restauración.

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