

Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración (MF1100_3)

Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración (MF1100_3)

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

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.

© icaformación2026

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.

© icaformación2026

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 psicosociología.
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.

© icaformación2026

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.

© icaformación2026