



# FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por  
EDUCA BUSINESS SCHOOL



## Postgrado de Gestión de la Calidad y Seguridad en Proyectos de Restauración



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



## Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

## SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

## NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

## Postgrado de Gestión de la Calidad y Seguridad en Proyectos de Restauración



**DURACIÓN:**

300 horas



**MODALIDAD:**

Online



**PRECIO:**

260 €

Incluye materiales didácticos,  
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



## Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).





- 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.

## A quién va dirigido

El Postgrado de Gestión de la Calidad y Seguridad en Proyectos de Restauración está dirigido a profesionales del sector que deseen seguir formándose en la materia, así como a personas interesadas en el entorno de la restauración.

## Para qué te prepara

Este Postgrado de Gestión de la Calidad y Seguridad en Proyectos de Restauración le prepara para especializarse en el sector de la restauración y las labores relacionadas con la gestión de proyectos, así como las técnicas para velar por la seguridad, calidad y protección ambiental en este entorno.

## Salidas Laborales

Restauración

## Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Calidad, Seguridad y Protección Ambiental en Restauración'
- Manual teórico 'Gestión del Proyecto de Restauración'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Gestión del Proyecto de Restauración'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno

## Formas de Pago

- Contrareembolso

- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono  
**(+34) 958 050 217** e  
infórmate de los pagos a  
plazos sin intereses que  
hay disponibles



## Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

**10% Beca Alumnos:** Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



## Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



## Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



## Reinventamos la Formación Online



### Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



### Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



### Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



### Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



### Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



### Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



### Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



### Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



### Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

## Acreditaciones y Reconocimientos



## Temario

# PARTE 1. CALIDAD, SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN RESTAURACIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CALIDAD EN RESTAURACIÓN.

1. Calidad básica:
  - 1.- Higiene.
  - 2.- Actitudes.
  - 3.- Productos/servicios estandarizados.
2. División en restauración de las Normas de Calidad.
  - 1.- Dirección.
  - 2.- Aprovisionamiento y almacenaje.
  - 3.- Cocina.
  - 4.- Sala.
  - 5.- Mantenimiento.
  - 6.- Higiene y limpieza.
3. Normativas.
  - 1.- Norma UNE 167000:2006 para establecimientos de restauración.
  - 2.- Autoevaluación de los servicios de restauración.
4. Modelos de Sistemas de Gestión de Calidad.
  - 1.- ISO 9000.
  - 2.- ISO 9001.
  - 3.- ISO 9004.
  - 4.- ISO 19011.

5. Implantación de sistema de calidad.

- 1.- Decisión de implantar un sistema de calidad.
- 2.- Diagnóstico y evaluación de la situación actual.
  - 1.\* Organización del equipo de implantación.
  - 2.\* Información, formación y entrenamiento.
  - 3.\* Definición de elementos, criterios e indicadores de calidad.
  - 4.\* Elaboración de un manual de calidad.
  - 5.\* Auditorías internas y evaluación de resultados.

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. HIGIENE EN RESTAURACIÓN.**

1. Normativas legales generales de higiene alimentaria.
2. Protocolo de control de la higiene alimentaria en restauración.
  - 1.- Recepción.
  - 2.- Almacenamiento y conservación.
  - 3.- Manipulación.
  - 4.- Elaboración en caliente.
  - 5.- Elaboración en frío.
  - 6.- Post-preparado.
  - 7.- Ficha control diario de las temperaturas.
  - 8.- Ficha control semanal.
  - 9.- Programa de limpieza.
  - 10.- Análisis de peligros y puntos de control crítico.

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN RESTAURACIÓN.**

1. Factores de riesgo:
  - 1.- Espacios de trabajo.
  - 2.- Firmes y suelos.
  - 3.- Superficies de tránsito y pasillos.
  - 4.- Ruidos y vibraciones.
  - 5.- Condiciones termohigrométricas.
  - 6.- Iluminación.
2. Principios de la actividad preventiva.
  - 1.- Evitar riesgos.
  - 2.- Evaluar los riesgos que no se puedan evitar.
3. Combatir riesgos en su origen.
  - 1.- Adaptar el trabajo a la persona.
  - 2.- Tener en cuenta la evolución de la técnica.
  - 3.- Sustituir lo peligroso por lo que entrañe poco o ningún peligro.
  - 4.- Adoptar medidas que antepongan la protección colectiva a la individual.
  - 5.- Dar las debidas instrucciones a los trabajadores.
  - 6.- Orden y limpieza.

- 7.- Vestuario recomendado.
  - 8.- Equipos de protección individual.
  - 9.- Equipos de trabajo.
  - 10.- Instalaciones.
  - 11.- Maquinaria.
  - 12.- Equipos auxiliares.
- 4.Seguridad en la hostelería.
- 1.- Consejos generales.
  - 2.- Riesgos, causas y prevención.
    - 1.\* Caídas de personas a mismo nivel.
    - 2.\* Caídas de personas a distinto nivel.
    - 3.\* Caídas de objetos en manipulación.
    - 4.\* Golpes contra objetos inmóviles.
    - 5.\* Pisadas sobre objetos.
    - 6.\* Cortes y amputaciones.
    - 7.\* Atrapamiento.
    - 8.\* Quemaduras.
    - 9.\* Contactos eléctricos. Directos. Indirectos.
    - 10.\* Contactos con sustancias químicas.
    - 11.\* Fatiga Física.
    - 12.\* Posturas inadecuadas.
  - 3.- Higiene industrial.
  - 4.- Ruido.
  - 5.- Temperatura.
  - 6.- Exposición a contaminantes químicos.
  - 7.- Exposición a contaminantes biológicos.
- 5.Seguridad en la hostelería.
- 1.- Consejos generales.
  - 2.- Riesgos, causas y prevención.
    - 1.\* Caídas de personas a mismo nivel.
    - 2.\* Caídas de personas a distinto nivel.
    - 3.\* Caídas de objetos en manipulación.
    - 4.\* Golpes contra objetos inmóviles.
    - 5.\* Pisadas sobre objetos.
    - 6.\* Cortes y amputaciones.
    - 7.\* Atrapamiento.
    - 8.\* Quemaduras.
    - 9.\* Contactos eléctricos. Directos. Indirectos.
    - 10.\* Contactos con sustancias químicas.

- 11.\* Fatiga Física.
- 12.\* Posturas inadecuadas.
- 3.- Higiene industrial.
- 4.- Ruido.
- 5.- Temperatura.
- 6.- Exposición a contaminantes químicos.
- 7.- Exposición a contaminantes biológicos.
- 6.Ergonomía y psicología.
- 1.- Estrés.
- 2.- Fatiga mental.
- 3.- Trabajo a turnos.
- 4.- Trabajo nocturno.
- 5.- Acoso laboral.
- 6.- Situaciones de emergencias.
- 7.- Consejos generales.
- 8.- Planes de emergencias y evacuación.
- 9.- Incendios.
- 10.- Explosiones.
- 11.- Escapes de gas.
- 12.- Inundaciones.
- 13.- Robos o atracos.
- 7.Primeros auxilios.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN RESTAURACIÓN

- 1.Aspectos medioambientales.
- 2.Sistemas de gestión medioambiental.
- 3.Efectos medioambientales.
- 4.Control operativo.
- 5.Registros de documentación sobre gestión medioambiental.
- 6.Incumplimiento y medidas correctivas.

## PARTE 2. GESTIÓN DEL PROYECTO DE RESTAURACIÓN

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTUDIO DE VIABILIDAD DEL PROYECTO DE APERTURA DEL NEGOCIO DE RESTAURACIÓN

- 1.Análisis del entorno general.
  - 1.- Análisis del consumidor.
  - 2.- Análisis de la competencia.
  - 3.- Fuentes para el estudio:

1.\* Primarias.

2.\* Secundarias.

2.Análisis interno:

1.- Aspectos económicos.

2.- Aspectos tecnológicos.

3.- Aspectos laborales.

4.- Aspectos legales.

3.Composición de la oferta en restauración:

1.- Variedades de la oferta.

2.- Requisitos gastronómicos.

3.- Planificación, redacción y diseño de menús y cartas.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS EN RESTAURACIÓN

1.Locales e instalaciones en restauración.

1.- Características del local.

2.- Identificación de flujos de actuación de las personas.

3.- Distribución de las zonas.

4.- Decoración.

2.Equipamiento:

1.- Mobiliario.

2.- Iluminación.

3.- Maquinaria y utensilios.

4.- Frío y acondicionamiento.

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS ECONÓMICO-FINANCIERO DEL PROYECTO DE APERTURA DE NEGOCIO DE RESTAURACIÓN.

1.Plan de inversión.

2.Plan de financiación.

3.Estimación de gastos.

4.Costes internos.

5.Costes externos.

6.Ratios básicos.

7.Memoria proyecto.

1.- Actividad de la sociedad.

2.- Base de presentación de las cuentas anuales.

3.- Distribución de resultados.

4.- Normas de valoración.

5.- Activo inmovilizado.

6.- Capital social.

7.- Deudas.

8.- Gastos.

8.Documentación legal.

- 1.- Requisitos técnicos exigidos.
- 2.- Licencias y documentación.
- 3.- Aplicación normativa higiénico-sanitaria.
- 4.- Seguros de responsabilidad civil y otros.
- 5.- Información adicional.

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL.**

1.Elementos del proceso de planificación empresarial.

- 1.- Misión.
- 2.- Objetivos.
- 3.- Estrategias.
- 4.- Políticas.
- 5.- Procedimientos.
- 6.- Reglas.
- 7.- Programas.
- 8.- Presupuesto.

2.Pautas de la planificación estratégica en restauración.

- 1.- Metas de la empresa.
- 2.- Capacidades de los directivos.
- 3.- Fortalezas y debilidades internas.
- 4.- Análisis de amenazas y oportunidades del entorno.
- 5.- Desarrollo de planes.
- 6.- Selección de alternativas.
- 7.- Medición de resultados y control estratégico.

3.Objetivo empresarial y plan estratégico.

- 1.- Posición competitiva óptima.
- 2.- Planificación de la organización.
- 3.- Descripción del mercado, existente o por crear.
- 4.- Ventajas competitivas.
- 5.- Definición de objetivos corporativos, departamentales e individuales.
- 6.- Análisis de las desviaciones frente a los objetivos.
- 7.- Comunicación interna y externa en la empresa.