

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	CALIDAD, SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN RESTAURACIÓN	Duración	60
Código	MF1100_3		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Dirección en restauración	Nivel	3
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Gestión del proyecto de restauración	Duración	90
	Dirección y recursos humanos en restauración		60
	Diseño de procesos de servicio en restauración (Transversal)		60
	Cuentas contables y financieras en restauración		60
	Gestión y control en restauración		90
	Aprovisionamiento en restauración (Transversal)		90
	Diseño y comercialización de ofertas de restauración		90
	Logística de catering		60
	Inglés profesional para servicios de restauración (Transversal)		90
	Prácticas profesionales no laborales de Dirección en restauración		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia UC1100_3 REALIZAR LA GESTIÓN DE CALIDAD, AMBIENTAL Y SEGURIDAD EN RESTAURACIÓN.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: 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.

- CE1.1 Explicar el concepto de calidad y de protección ambiental, justificando su aplicación en el sector de la hostelería y el turismo.
- CE1.2 Determinar las expectativas y necesidades de los clientes, internos y externos, para identificar las posibilidades reales de satisfacerlas con los medios a su disposición.
- CE1.3 Explicar e implementar el significado de las políticas de calidad y de gestión ambiental de la organización para fomentar su cumplimiento.
- CE1.4 Analizar los objetivos de calidad y de gestión ambiental fijados en la organización y las responsabilidades y recursos disponibles para garantizar y evidenciar su consecución.
- CE1.5 Precisar la importancia de los manuales de calidad y de gestión ambiental y su ubicación en cada momento para su adaptación y actualización continua.
- CE1.6 Manejar con destreza los manuales de calidad y de gestión ambiental o, en su caso, aquellas áreas de los mismos que afecten directamente al sector al que pertenece el establecimiento.

C2: Reconocer la importancia de la documentación de los procesos de gestión de calidad y ambiental, para garantizar su utilidad como elemento de gestión.

- CE2.1 Citar y aplicar las especificaciones del servicio que afectan a su puesto de trabajo y la relación existente con otros puestos.
- CE2.2 Efectuar el registro de aquellos datos que afectan a su puesto de trabajo en relación con los objetivos de calidad y de gestión ambiental, para verificar su cumplimiento de acuerdo con los patrones y estándares fijados.
- CE2.3 Reconocer y detectar aquellas situaciones que, en su apariencia, pueden suponer debilidades del servicio para su inclusión en los dispositivos que faciliten información veraz acerca de las mismas.
- CE2.4 Organizar el desarrollo de encuestas para la recopilación de datos y propuestas procedentes de las mismas de acuerdo con los requisitos y el circuito propuesto desde los sistemas de gestión.
- CE2.5 Proponer los ajustes metodológicos que, a su entender, podrían mejorar los procesos implicados en la distribución y recogida de datos para su posterior análisis.

C3: 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.

- CE3.1 En un supuesto práctico de mejora continua de empresas o entidades:

- Recopilar y, en su caso, resumir en los correspondientes registros e indicadores, los datos destinados al análisis que permita establecer un diagnóstico objetivo de la situación.
- Establecer, a su nivel, conclusiones acerca de los datos analizados para determinar las debilidades que los mismos muestran.

CE3.2 Determinar, en lo posible, las causas que generan situaciones de no conformidad.

CE3.3 Proponer acciones preventivas o correctivas para evitar o solventar resultados no conformes.

CE3.4 Revisar las acciones preventivas y correctivas implantadas en su ámbito de actuación para verificar su efectividad.

C4: 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.

CE4.1 Identificar y aplicar las medidas de higiene personal y reconocer todos aquellos comportamientos susceptibles de producir una contaminación en cualquier alimento.

CE4.2 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación y transporte de alimentos.

CE4.3 Clasificar y explicar los riesgos y principales toxiinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud, relacionándolas con las alteraciones y agentes causantes.

CE4.4 En supuestos prácticos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización:

- Identificar todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar.
- Seleccionar los productos y tratamientos utilizables.
- Fijar los parámetros objeto de control.
- Enumerar los equipos necesarios.
- Establecer la frecuencia del proceso de higienización.
- Realizar diestramente las operaciones necesarias para limpiar, desinfectar, desinsectar y desratizar.

CE4.5 Identificar los riesgos para la salud más relevantes, relacionados con la actividad del sector de la hostelería.

CE4.6 En supuestos prácticos de situaciones de emergencia:

- Identificar los riesgos más relevantes.
- Diseñar las medidas que deben aparecer en el Plan de Seguridad.
- Citar y, en su caso, aplicar las pautas de actuación en situaciones de emergencia diversas o en accidentes.

C5: Actuar de manera responsable en el puesto de trabajo para dar cumplimiento a la normativa vigente de protección ambiental.

CE5.1 Identificar y explicar las condiciones que debe reunir el puesto de trabajo en cuanto a instalaciones, elementos y materiales.

CE5.2 Reconocer las consecuencias de los daños ambientales y las actuaciones posibles de la Administración y las empresas para conseguir minimizarlos.

CE5.3 Recopilar y difundir las diferentes normativas en materia de protección ambiental para garantizar su cumplimiento en el puesto de trabajo.

CE5.4 Describir las técnicas de recogida, selección, reciclado, depuración, eliminación y vertido de residuos para que resulten acordes a las buenas prácticas profesionales.

CE5.5 Especificar las actuaciones a desarrollar en un marco de buenas prácticas medioambientales en el puesto de trabajo para adaptarlas a la normativa vigente.

Contenidos

1. Calidad en restauración.

- Calidad básica: Higiene. Actitudes. Productos/servicios estandarizados.
- División en restauración de las Normas de Calidad.
 - Dirección.
 - Aprovisionamiento y almacenaje.
 - Cocina.
 - Sala.
 - Mantenimiento.
 - Higiene y limpieza.
- Normativas.
 - Norma UNE 167000:2006 para establecimientos de restauración.
 - Autoevaluación de los servicios de restauración.
- Modelos de Sistemas de Gestión de Calidad.
 - ISO 9000.
 - ISO 9001.
 - ISO 9004.
 - ISO 19011.
- Implantación de sistema de calidad.
 - Decisión de implantar un sistema de calidad.
 - Diagnóstico y evaluación de la situación actual.

- Organización del equipo de implantación.
- Información, formación y entrenamiento.
- Definición de elementos, criterios e indicadores de calidad.
- Elaboración de un manual de calidad.
- Auditorías internas y evaluación de resultados.

2. Higiene en restauración.

- Normativas legales generales de higiene alimentaria.
- Protocolo de control de la higiene alimentaria en restauración.
 - Recepción. Almacenamiento y conservación.
 - Manipulación.
 - Elaboración en caliente. Elaboración en frío.
 - Post-preparado.
 - Ficha control diario de las temperaturas.
 - Ficha control semanal.
 - Programa de limpieza.
 - Análisis de peligros y puntos de control crítico.

3. Prevención de riesgos laborales en restauración.

- Factores de riesgo:
 - Espacios de trabajo.
 - Firmes y suelos.
 - Superficies de tránsito y pasillos.
 - Ruidos y vibraciones.
 - Condiciones termohigrométricas.
 - Iluminación.
- Principios de la actividad preventiva.
 - Evitar riesgos.
 - Evaluar los riesgos que no se puedan evitar.
 - Combatir riesgos en su origen.
 - Adaptar el trabajo a la persona.
 - Tener en cuenta la evolución de la técnica.
 - Sustituir lo peligroso por lo que entrañe poco o ningún peligro.
 - Adoptar medidas que antepongan la protección colectiva a la individual
 - Dar las debidas instrucciones a los trabajadores.
 - Orden y limpieza.
 - Vestuario recomendado.
 - Equipos de protección individual.
 - Equipos de trabajo.
 - Instalaciones.
 - Maquinaria.
 - Equipos auxiliares.
- Seguridad en la hostelería.
 - Consejos generales.
 - Riesgos, causas y prevención.
 - Caídas de personas a mismo nivel.
 - Caídas de personas a distinto nivel.
 - Caídas de objetos en manipulación.
 - Golpes contra objetos inmóviles.
 - Pisadas sobre objetos.
 - Cortes y amputaciones.
 - Atrapamiento.
 - Quemaduras.
 - Contactos eléctricos. Directos. Indirectos.
 - Contactos con sustancias químicas.
 - Fatiga Física.
 - Posturas inadecuadas.
 - Higiene industrial.
 - Ruido.

- Temperatura.
- Exposición a contaminantes químicos.
- Exposición a contaminantes biológicos.
- Ergonomía y psicología.
 - Estrés. Fatiga mental.
 - Trabajo a turnos. Trabajo nocturno.
 - Acoso laboral.
 - Situaciones de emergencias.
 - Consejos generales.
 - Planes de emergencias y evacuación.
 - Incendios.
 - Explosiones.
 - Escapes de gas.
 - Inundaciones.
 - Robos o atracos.
- Primeros auxilios.

4. Gestión Medioambiental en restauración

- Aspectos medioambientales.
 - Estudio previo de impacto medioambiental del establecimiento en el entorno.
 - Análisis del tipo, estado y utilización de instalaciones, equipos o elementos que puedan afectar.
 - Productos o materias primas que nos son recomendables.
 - Selección de basuras para su reciclaje.
 - Control de consumos de agua, electricidad y combustibles.
 - Control de las grasas y aceites utilizados.
 - Utilización de materias primas, productos o elementos que puedan afectar al medioambiente.
 - La Norma ISO 14001 para la implantación de Sistemas de Gestión Medioambiental y el Reglamento EMAS.
- Sistemas de gestión medioambiental.
 - Política, objetivos y programa medioambientales.
 - Organización y personal. Responsabilidad y autoridad. Representante de gestión.
- Efectos medioambientales.
 - Emisiones controladas e incontroladas hacia la atmósfera.
 - Vertidos controlados e incontrolados en las aguas.
 - Residuos sólidos.
 - Contaminación del suelo.
 - Utilización del suelo, el agua, los combustibles y la energía.
 - Emisión de energía térmica, ruidos, olores, polvo.
 - Repercusiones en sectores concretos.
- Control operativo.
 - Instrucciones de trabajo documentadas que definan el modo de llevar a cabo la actividad.
 - Procedimientos relacionados con las actividades de compra.
 - Verificación y control de las características importantes del proceso.
 - Aprobación de los procesos y equipos previstos.
 - Criterios de resultados.
- Registros de documentación sobre gestión medioambiental.
 - Cotejar la política, objetivos y el programa.
 - Documentar las funciones y responsabilidades.
 - Describir las interacciones de los elementos del sistema.
 - Auditoría medioambiental.
 - La conformidad de las actividades de gestión medioambiental.
 - La eficacia del sistema de gestión.
- Incumplimiento y medidas correctivas.
 - Determinar el motivo.
 - Elaborar un plan de actuación.
 - Tomar medidas preventivas.
 - Aplicar controles para garantizar la eficacia de las medidas.
 - Registrar todo cambio de las acciones correctivas.

Apartado C: **REQUISITOS Y CONDICIONES**

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Dirección en restauración.