



**EDUCA  
BUSINESS  
SCHOOL**



# FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por  
**EDUCA BUSINESS SCHOOL**



## Postgrado en Protección Ambiental y Normas Higiénico-Sanitarias en 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 en Protección Ambiental y Normas Higiénico-Sanitarias en 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).





## Educa Business School

como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado  
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

### NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

## Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXXXXXXXX

Con una calificación de **NOTABLE**

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General  
JESÚS MORENO HIDALGO

Seño

Firma del Alumno/a  
NOMBRE DEL ALUMNO

RESPONSABILIDAD  
**SOCIAL**  
CORPORATIVA



El presente Título es parte del Sistema Formativo de la Escuela Formadora de la Acción Formativa de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019. Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXXXXXXXX. Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en Granada, a 11 de Noviembre de 2019.

## Descripción

Si trabaja en el sector de la restauración y quiere conocer los aspectos ambientales, sanitarios e higiénicos a tener en cuenta en este entorno este es su momento, con el Postgrado en Protección Ambiental y Normas Higiénico-Sanitarias en Restauración podrá adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar esta función de la mejor manera posible.

## Objetivos

- Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.
- 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 los 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.

## A quién va dirigido

Este Postgrado en Protección Ambiental y Normas Higiénico-Sanitarias en Restauración está dirigido a cualquier profesional de la restauración que quiera complementar sus conocimientos con aspectos ambientales o sanitarios del propio sector.

## Para qué te prepara

El Postgrado en Protección Ambiental y Normas Higiénico-Sanitarias en Restauración le prepara para tener una visión completa sobre el entorno de la restauración en relación con las técnicas y procesos ambientales y sanitarios a realizar en este sector.

## Salidas Laborales

Restauración / Protección ambiental.

## Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Calidad, Seguridad y Protección Ambiental en Restauración'
- Manual teórico 'Aplicación de Normas y Condiciones Higiénico-Sanitarias en Restauración'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Aplicación de Normas y Condiciones Higiénico-Sanitarias en 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.



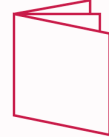
### Club de Alumnos/as

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:
2. División en restauración de las Normas de Calidad.
3. Normativas.
4. Modelos de Sistemas de Gestión de Calidad.
5. Implantación de sistema de calidad.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. HIGIENE EN RESTAURACIÓN.

1. Normativas legales generales de higiene alimentaria.
2. Protocolo de control de la higiene alimentaria en restauración.

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

1. Factores de riesgo:
2. Principios de la actividad preventiva.
3. Combatir riesgos en su origen.
4. Seguridad en la hostelería.
5. Seguridad en la hostelería.
6. Ergonomía y psicología.
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. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1.Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

- 2.Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 1.Concepto de alimento.
- 2.Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- 3.Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- 4.Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- 5.Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- 6.Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- 7.Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- 8.Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- 9.Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- 10.Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- 11.Manejo de residuos y desperdicios.
- 12.Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
- 13.Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
- 14.Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- 15.Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- 16.Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- 17.Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- 18.Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- 19.Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- 1.Productos de limpieza de uso común:
- 2.Tipos, clasificación.

3. Características principales de uso.
4. Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
5. Interpretación de las especificaciones.
6. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**

1. Uniformes de cocina: tipos.
2. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
3. Uniformes del personal de restaurante