

Programa Avanzado en Restauración

Cursos:

1. Alérgenos y APPCC aplicado a la restauración - 60 horas

• Objetivos:

- Asimilar los conceptos necesarios para poder informar a los consumidores de alimentos potencialmente alergénicos.
- Conocer la normativa vigente en alérgenos.
- Aplicar en la actividad laboral la prevención y el mantenimiento de los alimentos con alérgenos.
- Ayudar a los establecimientos a cumplir con sus obligaciones en materia de seguridad alimentaria.
- El objetivo del curso es formar a los responsables de empresas de la rama restauración (bares, restaurantes, etc..) sobre las principales obligaciones de control en materia de Seguridad Alimentaria, relacionando los parámetros de seguridad con los de Calidad, con el fin de obtener una visión conjunta de los beneficios que un adecuado control de la calidad alimentaria proporciona a este tipo de empresas, así como, por supuesto, el conocimiento de los requisitos legales que ello implica.

• Contenidos:

Alergias e intolerancias alimentarias

1. Alergias e intolerancias alimentarias
2. Tipos de alérgenos contemplados en la normativa
3. Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias
4. Legislación aplicable y normativas de obligado cumplimiento
5. Gestión de los riesgos alergénicos por parte del sector de la alimentación
6. Obligaciones de los establecimientos de alimentación

APPCC aplicado a la restauración

1. Objetivos
2. Ámbito de aplicación
3. Producción primaria
4. Proyecto y construcción de las instalaciones
5. Control de las operaciones
6. Instalaciones
7. Instalaciones - higiene personal
8. Transporte
9. Información de los productos y sensibilización de los consumidores
10. Capacitación
11. Sistema de análisis de peligros
12. Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos
13. Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos
14. Caso Práctico
15. Tendencias en la restauración colectiva
16. Los alimentos como factor de riesgo de enfermedad
17. Diseño de cocinas
18. Aspectos sanitarios de la restauración colectiva
19. Consideraciones generales del sistema APPCC
20. Implantación de un sistema APPCC en un establecimiento
21. Desarrollo y aplicación de diagramas de flujo y tablas
22. Anexos



2. Alérgenos, prevención y manipulación en el sector de la alimentación - 60 horas

• Objetivos:

- Asimilar los conceptos necesarios para poder informar a los consumidores de alimentos potencialmente alergénicos.
- Conocer la normativa vigente en alérgenos.
- Aplicar en la actividad laboral la prevención y el mantenimiento de los alimentos con alérgenos.
- Ayudar a los establecimientos a cumplir con sus obligaciones en materia de seguridad alimentaria.

• Contenidos:

Alergias e intolerancias alimentarias

1. Alergias e intolerancias alimentarias
2. Tipos de alérgenos contemplados en la normativa
3. Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias
4. Legislación aplicable y normativas de obligado cumplimiento
5. Gestión de los riesgos alergénicos por parte del sector de la alimentación
6. Obligaciones de los establecimientos de alimentación

APPCC en el sector de la alimentación

1. Objetivos
2. Ámbito de aplicación
3. Producción primaria
4. Proyecto y construcción de las instalaciones
5. Control de las operaciones
6. Instalaciones

Instalaciones - higiene personal

1. Transporte
2. Información de los productos y sensibilización de los consumidores
3. Capacitación
4. Sistema de análisis de peligros
5. Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos
6. Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos
7. Caso Práctico

Prevención de Riesgos Laborales Básico B

1. Conceptos básicos sobre seguridad y salud
2. Riesgos generales y su prevención
3. Riesgos específicos y su prevención en diversos sectores de actividad
4. Elementos básicos de gestión de la prevención
5. Primeros auxilios



3. Camarero y prevención en hostelería - 60 horas

• Objetivos:

Cada profesión tiene sus técnicas operativas y procedimientos. Este programa formativo perteneciente al área de oficios centra su atención en el conocimiento de las particularidades de la materia objeto de estudio, siempre desde un punto de vista teórico-práctico de cara a que quien lo cursa progrese profesionalmente. Los siniestros laborales pueden deberse a condiciones medioambientales del centro de trabajo, condiciones físicas del trabajo, condiciones del puesto de trabajo y condiciones derivadas del sistema organizativo del trabajo. Cada riesgo laboral lleva conexas un plan preventivo para evitarlo o paliar su gravedad. Un siniestro puede ocasionarse por ignorancia de los riesgos que se corren, por una actuación negligente, o sea, no tomar las precauciones necesarias para ejecutar una tarea o por una actitud temeraria de rechazar los riesgos que existen. Como complemento se incluye un programa formativo general sobre Prevención de Riesgos Laborales en hostelería.

• Contenidos:

Camarero

1. Turismo y hostelería
2. Preparación del bar-cafetería
3. Las instalaciones de bar
4. Limpieza y conservación de menaje y superficies
5. Limpieza y conservación de menaje y uniformes
6. Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias
7. Oferta y servicio de bebidas en la barra
8. Coctelería
9. Servicios de vinos y cavas
10. Preparación y presentación de platos combinados
11. Mobiliario de restaurante
12. Servicios de mesas
13. El banquete - tipos y características
14. Servicio de habitaciones
15. Facturación
16. Inglés para restaurante bar

Prevención en hostelería

1. Conceptos básicos sobre seguridad y salud
2. Riesgos generales y su prevención
3. Riesgos específicos en hostelería
4. Elementos básicos de gestión de la prevención
5. Primeros auxilios

4. Cata de vino, maridaje, sumiller y prevención en hostelería

- 60 horas

• Objetivos:

El objetivo del curso es conocer las nociones básicas sobre las variedades de uva, tanto tintas como blancas, cómo se elaboran los vinos blancos, rosados y tintos, y algunos más especiales como los espumosos, dulces y generosos, así como los fundamentos de la destilación y los destilados más conocidos. También se aprende a catar un vino, en sus tres fases: visual, olfativa y gustativa. En este curso también se explicarán las funciones del sumiller, desde elegir el vino hasta servirlo, pasando por gestionar la bodega y elaborar la carta. Y por último, se mostrarán los maridajes clásicos y los actuales, pudiendo perfeccionar la elección del vino según la comida.

Este curso permite adquirir los conocimientos necesarios de nivel básico de Prevención de Riesgos Laborales. Incluye además una parte de temario específico en función del Sector Profesional en que se encuadra la actividad laboral que desempeña el alumno.

Se pretende consolidar y mejorar los conocimientos sobre prevención aplicadas a las tareas cotidianas en el puesto de trabajo. El Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, publicado en el BOE nº 27 de 31 de enero de 1997, establece que las funciones que integran el nivel básico de la actividad preventiva son las siguientes:

- Promover los comportamientos seguros y la correcta utilización de los equipos de trabajo y protección, y fomentar el interés y cooperación de los trabajadores en una acción preventiva integrada.
- Promover, en particular, las actuaciones preventivas básicas, tales como el orden, la limpieza, la señalización y el mantenimiento general, y efectuar su seguimiento y control.
- Realizar evaluaciones elementales de riesgos y, en su caso, establecer medidas preventivas del mismo carácter compatibles con su grado de formación.
- Colaborar en la evaluación y el control de los riesgos generales y específicos de la empresa, efectuando visitas al efecto, atención a quejas y sugerencias, registro de datos, y cuantas funciones análogas sean necesarias.
- Actuar en caso de emergencia y primeros auxilios gestionando las primeras intervenciones al efecto.
- Cooperar con los servicios de prevención, en su caso.

• Contenidos:

Cata de vinos - Maridaje - Sumiller

1. Historia del vino
2. La vid
3. Elaboración del vino blanco
4. Elaboración del vino tinto
5. Elaboración del vino rosado
6. Elaboración de vinos espumosos
7. Elaboración vinos dulces
8. Elaboración vinos de Jerez
9. Elaboración de destilados
10. Cata de vinos
11. El Sumiller
12. Maridaje

Prevención en hostelería

1. Conceptos básicos sobre seguridad y salud
2. Riesgos generales y su prevención
3. Riesgos específicos en hostelería
4. Elementos básicos de gestión de la prevención
5. Primeros auxilios