



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## MF1100\_3 Calidad, Seguridad y Protección Ambiental en Restauración





Elige aprender en la escuela  
**líder en formación online**

# ÍNDICE

1 | Somos  
Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y  
acreditaciones

4 | By EDUCA  
EDTECH  
Group

5 | Metodología  
LXP

6 | Razones por  
las que  
elegir  
Euroinnova

7 | Financiación  
y Becas

8 | Métodos de  
pago

9 | Programa  
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

## SOMOS EUROINNOVA

**Euroinnova International Online Education** inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

**19**

años de  
experiencia

Más de

**300k**

estudiantes  
formados

Hasta un

**98%**

tasa  
empleabilidad

Hasta un

**100%**

de financiación

Hasta un

**50%**

de los estudiantes  
repite

Hasta un

**25%**

de estudiantes  
internacionales

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION





Desde donde quieras y como quieras,  
**Elige Euroinnova**





**QS, sello de excelencia académica**  
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

## RANKINGS DE EUROINNOVA

---

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



## BY EDUCA EDTECH

---

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



### ONLINE EDUCATION

---



Ver en la web

# METODOLOGÍA LXP

---

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



## 1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



## 2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



## 3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



## 4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



## 5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



## 6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.





Programas  
**PROPIOS**  
**UNIVERSITARIOS**  
**OFICIALES**



## RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

### 1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

### 2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

### 3. Nuestra Metodología



#### 100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



#### APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



#### EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



#### NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



## 4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



## 5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



## 6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

## FINANCIACIÓN Y BECAS

---

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

**25%** Beca  
ALUMNI

**20%** Beca  
DESEMPLEO

**15%** Beca  
EMPRENDE

**15%** Beca  
RECOMIENDA

**15%** Beca  
GRUPO

**20%** Beca  
FAMILIA  
NUMEROSA

**20%** Beca  
DIVERSIDAD  
FUNCIONAL

**20%** Beca  
PARA PROFESIONALES,  
SANITARIOS,  
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

## MÉTODOS DE PAGO

---

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## MF1100\_3 Calidad, Seguridad y Protección Ambiental en Restauración



**DURACIÓN**  
60 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO  
PERSONALIZADO**

### Titulación

---

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF1100\_3 Calidad, Seguridad y Protección Ambiental en Restauración, regulado en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo, por el que establece el correspondiente Certificado de Profesionalidad Gestión de Procesos de Servicio en Restauración. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION





## A quién va dirigido

---

Este curso está dirigido a todas aquellas personas interesadas de forma particular o laboral en el mundo de la dirección en restauración, más concretamente con la calidad, seguridad y protección ambiental en restauración.

## Para qué te prepara

---

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1100\_3 Calidad, Seguridad y Protección Ambiental en Restauración certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

## Salidas laborales

---

Desarrolla su actividad profesional en grandes, medianos y pequeños establecimientos de restauración tradicional, moderna y de catering, generalmente de carácter privado, aunque también pueden ser de carácter público, fundamentalmente en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Puede ser trabajador autónomo o por cuenta ajena, realizando sus funciones de forma independiente o bien subordinado al director del área de restaurantes o al propio director del establecimiento cuando la unidad de producción forma parte de una estructura de producción y servicio más amplio.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### MÓDULO 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



## ¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

### Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,  
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

### Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By  
**EDUCA EDTECH**  
Group