



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Postgrado de Gestión de la Calidad y Seguridad en Proyectos de 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 estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente 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

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**.

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

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



DURACIÓN
300 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**

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

Descripción

Si trabaja en el entorno de la restauración y quiere conocer las técnicas para gestionar un proyecto y prestar atención a factores como la protección ambiental o la seguridad este es su momento, con el Postgrado de Gestión de la Calidad y Seguridad en Proyectos de Restauración podrá adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar esta función de manera profesional.

Objetivos

- 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.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

- 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

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.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Teléfonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

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