

---

# Gastroacademy

## **Normativa y Sistemas de Obligado Cumplimiento**

**Prevención de Riesgos Laborales. Sistema APPCC y Buenas Prácticas de manipulación. Reglamento de Protección de datos y otra normativa de obligado cumplimiento.**

---

**Formación Integral de Hostelería & Colectivos**



# Contenidos del curso:

## 1 PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

### CURSO DE TÉCNICO EN PRL NIVEL BÁSICO 30 HORAS)

---

- Real Decreto 39/1997. Reglamento de los Servicios de Prevención y otra normativa
- Conoce el marco normativo básico y valora como lo debes aplicar.
- El trabajo y la salud. Accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. Derechos y deberes.
- Riesgos según condiciones de Seguridad y el medio-ambiente de trabajo. Evaluación de riesgos. La carga de trabajo.
- Sistemas elementales control de riesgos. Protección colectiva e individual. Como implantar medidas técnicas y organizativas para una adecuada gestión.
- Desarrollo de los Planes de Emergencias y Evacuación.
- Primeros auxilios: Cómo actuar ante situaciones habituales de emergencia. Transporte de accidentados y teléfonos de emergencias.
- El control de la salud de los trabajadores. Ergonomía.
- **Caso práctico – Preparación de documentación para asumir la prevención. Recogida de datos. Evaluación de riesgos. Plan de señalización y evacuación. Elaboración de la documentación. Organización y seguimiento de Registros de Control. Plan de formación del personal.**

## 2 SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

### ( EL SISTEMA APPCC Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN)

---

- Reglamento (UE) 853/2004 Relativo a la Higiene de los Productos alimenticios y las Guías de Buenas Prácticas.
- **Los Prerrequisitos del Sistema APPCC.** (Limpieza y Desinfección, Gestión de Residuos, Control de Plagas, Mantenimiento de las Instalaciones, Control del agua, Validación de Proveedores, Trazabilidad y Plan de Formación del Personal)
- **Un nuevo Prerrequisito. Real Decreto 126/2015.** Información de alérgenos a los consumidores.
- Como realizar una declaración de alérgenos de forma correcta.
- **Puntos Críticos de Control.** En los procesos, en instalaciones, en las fichas técnicas
- **Buenas prácticas de Manipulación.** Contaminación. Crecimiento y control Bacteriano. Principios básicos de conservación.
- 
- **Caso práctico:**  
**Control de Prerrequisitos y vigilancia y organización de registros.**  
**Declaración de alérgenos, documentos a presentar a los clientes.**  
**Establecimiento de Puntos Críticos, información a nuestros empleados.**

### 3 REGLAMENTO EUROPEO EN LA PROTECCIÓN DE DATOS

---

- Qué debes cumplir a partir del 25 de mayo del 2018.
- Conoce el Reglamento y valora que debes aplicar.
- Documentos mínimos indispensables para cumplir con la normativa.
- Clausulas informativas que deben figurar en los formularios de solicitud de información (en papel o en la web)
- Como implantar medidas técnicas y organizativas para una adecuada gestión.
- Revisión de contratos, incluir cláusulas actualizadas y firmar documentos.
- Custodiar y mantener actualizados los documentos.
- **FACILITA – La Herramienta de la Agencia Española de Protección de datos.** Para tratamientos de datos de escaso riesgo.
- **Caso práctico - Desarrollo para una empresa de Hostelería**

### 4 OTRA NORMATIVA QUE DEBEMOS CONTROLAR

---

- Licencias de actividad.
- Control horario.
- Protocolo sobre acoso sexual.
- Discriminación salarial.
- Sistemas contra incendios.
- Mantenimiento y limpieza del sistema de extracción.
- Videovigilancia.
- Seguros obligatorios.