



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



CURSO DE CONSULTORES EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

+ MÓDULO APPCC

ANTECEDENTES

En un mercado tan competitivo en el que el cliente reclama cada vez una mejor atención, transparencia, higiene y respeto por el medioambiente, la implantación de la serie de normas UNE 167000 en los servicios de restauración y la obtención de la marca **Q de Calidad Turística** se ha convertido en la mejor forma de diferenciarse.

Además, uno de los requisitos legislativos para todos aquellos establecimientos que tengan servicios de restauración, es el cumplimiento del Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo relativo a la higiene de los productos alimenticios, en el que se hace referencia a la obligatoriedad de la aplicación de un sistema APPCC.

Dentro de las normas UNE referentes a la calidad de los servicios de restauración y para proporcionar un marco útil a la aplicación de este requisito legislativo, se publica en diciembre de 2010 la norma UNE 167012 Requisitos para la implantación de un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC, haciéndose desde ese momento obligatorio su cumplimiento para todos aquellos servicios de restauración que quieran obtener la marca **Q de Calidad Turística**.

ANTECEDENTES

OBJETIVO

El ICTE crea este curso de formación con el objetivo de dotar a los alumnos de los conocimientos y las competencias necesarios para implantar de manera adecuada las Normas UNE 167000 para servicios de restauración, incluyendo un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico según la norma UNE 167012 y elaborar toda la documentación que exigen las normas.

DESTINATARIOS

Profesionales con múltiples perfiles que sean responsables de calidad o miembros de equipos de APPCC, técnicos, consultores o profesionales implicados en la implantación y mantenimiento del sistema de calidad y/o del sistema de APPCC.

TITULACIÓN

Los participantes recibirán a la finalización, el Diploma acreditativo de aprovechamiento del Curso de CONSULTORES EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN + MÓDULO APPCC, expedido por **ICTE Formación** y firmado por el Presidente y el Director General.

Además, los alumnos que lo deseen aparecerán referenciados en la base de datos de alumnos/consultores de la página web **www.calidadturistica.es**, como consultores que han recibido la formación correspondiente*.

CARACTERÍSTICAS DE CURSO

El curso se desarrollará con un enfoque práctico, apoyándose en:

- Medios audiovisuales
- Discusión de casos prácticos
- Trabajos en equipo
- Supuestos prácticos

Se fomentarán las discusiones en grupo y el análisis de supuestos prácticos con el fin de aprovechar experiencias y soluciones a problemas concretos aportadas por los propios asistentes como forma de unificar criterios y debatir distintas concepciones de la materia tratada.

La metodología que se utilizará en el curso tendrá en cuenta:

- El perfil de las personas que forman el grupo de público objetivo, sus necesidades y su entorno, teniendo en cuenta el carácter sectorial.
- Los problemas profesionales de estas personas.
- Los objetivos de aprendizaje fijados para satisfacer las necesidades de los participantes.

Será impartido por personal cualificado, con conocimiento y amplia experiencia técnica acreditada en actividades relacionadas con el Sistema de Calidad Turística Española en las normas UNE de aplicación.

CARACTERÍSTICAS DE CURSO

Bloque 1

- Introducción al Sistema de Calidad Turístico Español (SCTE)
- ICTE como órgano gestor del SCTE en sectores
- Normalización nacional (UNE) e internacional (ISO y CEN)
- Proceso de auditoría
- Proceso de certificación
- Caso práctico 1: elaboración de un PAC (Plan de acción correctiva)

Bloque 2

- Serie de Normas UNE 167000
- Legislación aplicable : legislación general, legislación de las instalaciones turísticas y legislación medioambiental
- Documentación de la norma: manual de calidad y APPCC, procedimientos, instrucciones y registros
- Caso práctico 2: elaboración del procedimiento de mantenimiento de las instalaciones y equipos

Bloque 3

- Requisitos del sistema APPCC
- Caso práctico 3: cómo implantar un sistema APPCC en una cocina





duración y horario del curso: Tres días, 7h./día. Apertura del curso primer día 10.00h., finalización tercer día 17.00h.

El número máximo de asistentes por curso es de 10 alumnos.

Importe: 630€ + IVA. Este coste incluye la documentación del alumno, cafés y diploma.

Fecha y lugar de celebración: 15, 16 y 17 de Mayo de 2012 en Madrid, (Sede del ICTE, c/Raimundo Fernández Villaverde, 57)

El ICTE realiza gratuitamente las gestiones para la bonificación de este curso a través de la fundación tripartita



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

boletín de suscripción

datos del suscriptor

nombre y apellidos:

empresa:

sector de la actividad:

cargo:

cif:

dirección:

cp:

población:

provincia:

teléfono:

fax:

web:

e-mail:



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

El ICTE realiza gratuitamente las gestiones para la bonificación de este curso a través de la Fundación Tripartita.

☐

Sí, solicito la gestión de la bonificación.

A efectos de lo dispuesto en la L.O. 15/99 le informamos que sus datos personales han sido incorporados a un fichero del que es responsable el INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA (en adelante ICTE), con la finalidad de dar cumplimiento a la relación que se deriva del presente documento. Asimismo, le informamos que podrá ejercer en todo momento y de forma gratuita los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición de sus datos y revocación de su autorización sin efectos retroactivos en los términos especificados en la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal, conforme al procedimiento legalmente establecido. Estos derechos podrán ser ejercitados dirigiéndose por escrito al ICTE C/ Raimundo Fernández Villaverde, nº 57- Bajo - 28003-Madrid o en el Nº de Teléfono 915331000, o enviando un correo electrónico a soportetecnico@icte.es