

MAESTRÍA

MAESTRÍA INTERNACIONAL EN PASTELERÍA,
REPOSTERÍA Y POSTRES

Hostelería
Benidorm

Escuela de Hostelería y Turismo
de Benidorm y la Marina Baixa

LEHBMAS002

- DIPLOMA ACREDITADO POR APOSTILLA DE LA HAYA -



DESTINATARIOS

Esta Titulación está dirigida a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores, estudiantes y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos necesarios en relación con este ámbito profesional.

La maestría internacional en **Pastelería, Repostería y Postres** permite conocer la identificación y clasificación de la harina y el azúcar, las esencias, los colorantes, gasificantes y conservantes, los productos pasteleros/reposteros con base esponjosa, las masas, los productos basados en frutas, la manipulación de alimentos, la prevención de riesgos laborales en hostelería, la gestión de stock y de almacén, la gestión de alérgenos e intolerancias, el protocolo en restauración, entre otros aspectos relacionados. Además, al finalizar cada unidad didáctica, el alumno dispondrá de ejercicios de autoevaluación que le permitirán valorar los conocimientos adquiridos.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
600H 

MODALIDAD
ONLINE 
*La modalidad incluye módulos con clases en directo.

CURSO INICIAL
ONLINE 

TUTORIAS
PERSONALIZADAS 

IDIOMA
ESPAÑOL 

DURACION
HASTA UN AÑO 
*Prorrogable

IMPORTE

VALOR ORIGINAL: ~~2976 \$~~

VALOR ACTUAL: 744 \$

*Importe expresado en Dólares Americanos

INCLUYE APOSTILLA

Los diplomas llevan la Apostilla de la Haya, mediante la que se reconoce y garantiza la autenticidad y validez del Diploma en cualquier país firmante del convenio.

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “ **MAESTRÍA INTERNACIONAL EN PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y POSTRES**”, de la ESCUELA HOSTELERÍA BENIDORM.

Además, dispone del reconocimiento **Cum Laude**. Este distintivo lo otorga Emagister a los centros educativos y escuelas de negocios, que hayan recibido la mejor valoración de los servicios formativos prestados por los estudiantes.

CONTENIDO FORMATIVO

PARTE 1

INTRODUCCIÓN

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN AL PROTOCOLO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ¿QUÉ ES EL PROTOCOLO?

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONCEPTOS BÁSICOS DE PROTOCOLO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HISTORIA DEL PROTOCOLO

1. Etapas del protocolo en Europa

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ÁMBITOS DE APLICACIÓN DEL PROTOCOLO

1. Esfera pública
2. Esfera privada

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TIPOS DE PROTOCOLO

1. Por la naturaleza de su función
2. Por su propósito, área de acción o destinatario

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 2. PROTOCOLO SOCIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. USOS SOCIALES DEL PROTOCOLO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ETIQUETA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. IMAGEN PERSONAL

1. Conceptos básicos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INDUMENTARIA

1. Moda y protocolo
 - Indumentaria masculina
 - Indumentaria femenina
 - Maquillaje

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CORTESÍA

1. Buenas maneras
 - Tacto social
2. Puntualidad
3. Tratamientos
4. Saludos
5. Presentaciones
6. Despedidas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROTOCOLO APLICADO A LA RESTAURACIÓN

1. El personal de restauración
2. Tipos de comedor
3. Tipos de mesas
4. Sistemas de presidencia
5. Servicio de mesa
6. Elementos de la mesa
 - Mantelería
 - Vajilla
 - Cubertería
 - Cristalería

UNIDAD DIDÁCTICA 7. COMUNICACIÓN

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 3. PROTOCOLO EMPRESARIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SIMBOLOGÍA Y CEREMONIAL CORPORATIVO

1. Sistemas ceremoniales
2. Elementos del ceremonial

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EVENTOS CORPORATIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRESIDENCIAS, PRECEDENCIAS Y ORDENACIÓN DE INVITADOS

1. Presidencias
2. Precedencias
 - Criterios de precedencia
3. Ordenación de invitados
 - Banquetes y comidas de empresa
 - Mesas profesionales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. POLÍTICA DE COMUNICACIÓN INTERNA

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 4. PROTOCOLO INSTITUCIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMUNICACIÓN INSTITUCIONAL

1. Reputación institucional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DEFINICIÓN Y OBJETIVOS DEL PROTOCOLO INSTITUCIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INSTITUCIONES POLÍTICO-ADMINISTRATIVAS EN ESPAÑA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRECEDENCIAS EN EL PROTOCOLO INSTITUCIONAL

1. Tipos de precedencias
 - Actos celebrados en la capital del Estado
 - Actos celebrados en las Comunidades Autónomas
2. Representaciones y sustituciones
3. Precedencias en las Comunidades Autónomas

4. Precedencias en los Ayuntamientos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SÍMBOLOS OFICIALES

1. Escudo de España
2. Banderas
 - Bandera Española
 - Bandera Autonómica
 - Ordenación de banderas nacionales
 - Ordenación de banderas nacionales en actos organizados por la Unión Europea
 - Ordenación de banderas autonómicas y municipales
3. Ordenamiento de mástiles
4. Himnos oficiales
 - Himno nacional de España

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SÍMBOLOS DE LA MONARQUÍA ESPAÑOLA

1. La Corona Real
2. El Cetro Real

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRATAMIENTOS INSTITUCIONALES

1. Tratamientos de miembros de la Casa Real
2. Tratamientos Oficiales

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DERECHO PREMIAL

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 5. PROTOCOLO MILITAR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORDEN Y CEREMONIAL MILITAR

1. Organización de la defensa
 - Fuerzas Armadas
 - Secretaría de Estado de Defensa
 - Subsecretaría de Defensa
 - Secretaría General de Política de Defensa

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACTOS MILITARES

1. La parada militar
 - Día de la Fiesta Nacional
 - Día de las Fuerzas Armadas
2. Jura de Bandera
3. Entrega de Bandera
4. Entrega de Mando
5. Entrega de reales despachos
6. Entierros y honras fúnebres militares
7. El saludo militar
 - Saludo a las Banderas y Estandartes de las Unidades
 - Saludo al Himno Nacional
 - Saludo a los Reyes, Príncipes de Asturias, Infantes de España y autoridades civiles
8. Imposición de condecoraciones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRESENTACIONES Y VISITAS MILITARES

1. Procedimiento para llevar a cabo una presentación

2. Visitas del S. M. Rey a Unidades militares

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRESIDENCIAS Y PRECEDENCIAS EN LAS FUERZAS ARMADAS

1. Presidencia en actos específicos de carácter militar

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TRATAMIENTOS MILITARES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ÓRDENES, CONDECORACIONES Y MEDALLAS

1. Condecoraciones civiles más usuales en las Fuerzas Armadas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HONORES MILITARES

1. Gradación de Honores
2. Rendición de los Honores
3. Honores

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 6. PROTOCOLO JUDICIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO Y CEREMONIAL DEL PODER JUDICIAL EN ESPAÑA

1. Unidad de Protocolo y Relaciones Institucionales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACTOS DEL ÁMBITO JUDICIAL

1. Actos de juramento o promesa y toma de posesión en el ámbito judicial
 - Acto de juramento o promesa y toma de posesión del Presidente del Tribunal Supremo y del Consejo General del Poder Judicial
 - Acto de toma de posesión del Presidente de la Audiencia Nacional, de los Tribunales Superiores de Justicia, de Sala, de Audiencias Provinciales, de Magistrados de Tribunales y Audiencias
 - Acto de juramento o promesa de Jueces y Magistrados destinados a órganos unipersonales
 - Acto de juramento o promesa de miembros de las Salas de Gobierno
2. Otros actos de juramento o promesa
3. Nombramiento de Jueces y Magistrados

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRECEDENCIAS EN EL PROTOCOLO JUDICIAL

1. Precedencias en actos judiciales solemnes organizados por el Consejo General del Poder Judicial
2. Precedencias en actos judiciales solemnes organizados por órganos del Gobierno Interno del Poder Judicial
3. Acto de Entrega de Despachos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HONORES Y TRATAMIENTOS EN EL PROTOCOLO JUDICIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TOGA, INSIGNIAS DE CARGO Y CONDECORACIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SÍMBOLOS DEL DERECHO Y DE LA JUSTICIA

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 7. PROTOCOLO UNIVERSITARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SIMBOLOGÍA Y CEREMONIAL UNIVERSITARIO

1. El traje académico

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRECEDENCIAS Y PRESIDENCIAS EN LA UNIVERSIDAD

1. Precedencias
2. Presidencias
 - Presidencias en los actos solemnes
 - Presidencias en los Actos Administrativos
 - Presidencias en los Actos Académicos
 - Escenarios

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTO DE LAS AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GABINETE DE PROTOCOLO UNIVERSITARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DEL PROTOCOLO UNIVERSITARIO

1. Clasificación de los actos de la Universidad
 - Actos solemnes
 - Actos administrativos
 - Actos académicos
 - Otros actos

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 8. PROTOCOLO EN EL DEPORTE Y OTROS ESPECTÁCULOS PÚBLICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO DEPORTIVO

1. Objetivos del protocolo deportivo
2. Estructuras e instituciones deportivas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SIMBOLOGÍA Y CEREMONIAL DEPORTIVO

1. Precedencias y presidencias en el protocolo deportivo
2. Símbolos deportivos
 - Banderas
 - Distinciones
 - Himnos en los eventos deportivos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS DEPORTIVOS

1. Pliegos de condiciones generales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROTOCOLO DEPORTIVO Y DE ESPECTÁCULOS

1. Entrega de premios

2. Protocolo Olímpico
 - Carta Olímpica
 - Ceremonia de inauguración
 - Ceremonia de clausura
 - Entrega de premios olímpicos
 - Precedencias olímpicas

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 9. PROTOCOLO DIPLOMÁTICO E INTERNACIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DIPLOMACIA Y RELACIONES INTERNACIONALES

1. Convenio de Viena sobre Relaciones Diplomáticas y Consulares
2. La institución consular
 - Funciones del Consulado General
3. Cuerpo diplomático y consular acreditado en España

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DEL PROTOCOLO DIPLOMÁTICO E INTERNACIONAL

1. Presentación de las Cartas Credenciales
 - Ceremonia en el Palacio Real
2. Visitas de Estado
 - El séquito
 - Preparación de una visita de Estado
 - Visita de un jefe de Estado extranjero a España
3. Misiones diplomáticas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTOCOLO EN LAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

1. Normas generales de las Organizaciones Internacionales
2. Precedencia en las organizaciones internacionales
3. Protocolo de la Organización de las Naciones Unidas
 - Origen de las Naciones Unidas
 - Servicio de Protocolo y Enlace de las Naciones Unidas
 - Funciones del Servicio de Protocolo y Enlace de las Naciones Unidas
 - Responsabilidades del Servicio de Protocolo y Enlace de las Naciones Unidas
 - Uso de la bandera de la Organización de las Naciones Unidas
4. Protocolo de la Organización del Tratado del Atlántico Norte
 - Propósitos y fines de la OTAN
 - Estructura orgánica de la OTAN
 - Símbolos de la OTAN
5. Protocolo en la Unión Europea
 - Intercambio de obsequios
 - Precedencias en la Unión Europea
 - Símbolos de la Unión Europea

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROTOCOLO INTERNACIONAL

1. Protocolo y costumbres sociales en Europa Occidental
 - Alemania
 - Andorra
 - Bélgica
 - Francia
 - Grecia
 - Italia
 - Portugal
2. Protocolo y costumbres sociales en los Estados Unidos de Norteamérica
3. Protocolo y costumbres sociales en América Latina
 - Argentina
 - Brasil
 - México
4. Protocolo y costumbres sociales en China
5. Protocolo y costumbres sociales en Arabia Saudí

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROTOCOLO Y GLOBALIZACIÓN

1. Protocolo en los negocios internacionales

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 10. OTROS TIPOS DE PROTOCOLO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO ECLESIAÍSTICO

1. Protocolo eclesiástico en la Iglesia Católica
2. Jerarquía y tratamientos eclesiásticos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTOCOLO Y SEGURIDAD

1. Protocolo en Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTOCOLO DE INVESTIGACIÓN

1. Estructura de un protocolo de investigación.

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 11. TECNOLOGÍA APLICADA AL PROTOCOLO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TECNOLOGÍA Y COMUNICACIÓN CEREMONIAL

1. Comunicaciones escritas y orales
2. Comunicaciones virtuales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TECNOLOGÍA EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

1. Ventajas de la tecnología en la organización de eventos

Resumen

Autoevaluación

PARTE 2

MODULO 1. TÉCNICO SUPERIOR EN PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y POSTRES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA HARINA

1. Identificación y características de la harina
2. Identificación y características de la azúcar
3. Clasificación y comercialización del azúcar
4. Aplicación en la producción de productos pasteleros y pastelería

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LAS ESENCIAS Y COLORANTES

1. Gasificantes, conservantes y productos análogos
2. Clasificación y variedades de uso habitual, cualidades organolépticas
3. Aplicaciones en la producción en productos pasteleros y de panadería

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CREMAS, RELLENOS, Y ALMÍBARES

1. Características y clasificación de cremas y rellenos
2. Tipos y clasificación de almíbares o jarabes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MERENGUES, CONFITURAS Y MERMELADAS

1. Características y clasificación de merengues, confituras y mermeladas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. MASAS ESPONJOSAS

1. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros, cuya base son masas esponjosas
2. Proceso o técnica, pastelería en ejecución I
3. Proceso o técnica, pastelería en ejecución II
4. Proceso o técnica, pastelería en ejecución III
5. Proceso o técnica, pastelería en ejecución IV

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. MASAS ESTIRADAS

1. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros, cuya base son masas estiradas
2. Proceso o técnica, pastelería en ejecución I
3. Proceso o técnica, pastelería en ejecución II
4. Proceso o técnica, pastelería en ejecución III

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. MASAS FERMENTADAS

1. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros, cuya base son masas fermentadas
2. Proceso o técnica, pastelería en ejecución I
3. Proceso o técnica, pastelería en ejecución II
4. Proceso o técnica, pastelería en ejecución III
5. Proceso o técnica, pastelería en ejecución IV

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE

PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. FRUTAS

1. Proceso o técnica, pastelería en ejecución. Desarrollo de ejemplos I
2. Proceso o técnica, pastelería en ejecución. Desarrollo de ejemplos II

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. HELADOS, BISCUITS, Y SORBETES

1. Caracterización y clasificación de helados, biscuits, y sorbetes
2. Proceso o técnica, pastelería en ejecución I
3. Proceso o técnica, pastelería en ejecución II

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS. DIFERENTES TIPOS DE PAN

1. Caracterización y clasificación de productos de panadería: Diferentes tipos de pan
2. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados I
3. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados II
4. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados III
5. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados IV
6. Panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados V

UNIDAD DIDÁCTICA 11. DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES PASTELERAS Y DE REPOSTERÍA.

1. Normas y combinaciones definidas. Principios básicos de color y formas I
2. Normas y combinaciones definidas. Principios básicos de color y formas II
3. Normas y combinaciones definidas. Principios básicos de color y formas III

UNIDAD DIDÁCTICA 12. ESCAPARATISMO Y EXPOSITORES DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

1. Principios básicos. Necesidades de instalaciones y elementos. Ejemplificaciones y diseños I
2. Principios básicos. Necesidades de instalaciones y elementos. Ejemplificaciones y diseños II
3. Proceso o técnica, pastelería en ejecución II
4. Proceso o técnica, pastelería en ejecución III
5. Proceso o técnica, pastelería en ejecución IV

UNIDAD DIDÁCTICA 13. PROCESOS DE PANIFICACIÓN INDUSTRIAL

1. Esquemas de los procesos y caracterización de los resultados. Análisis comparativo con los procesos artesanales I
2. Esquemas de los procesos y caracterización de los resultados. Análisis comparativo con los procesos artesanales II
3. Esquemas de los procesos y caracterización de los resultados. Análisis comparativo con los procesos artesanales III
4. Esquemas de los procesos y caracterización de los resultados. Análisis comparativo con los procesos artesanales IV

UNIDAD DIDÁCTICA 14. EVOLUCIÓN HISTÓRICA DEL PAN Y DE LA PASTELERÍA.

1. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. I
2. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. II
3. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. III
4. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. IV
5. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. V

UNIDAD DIDÁCTICA 15. SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, ENVASADO, ROTULADO, Y ETIQUETADO, PARA ELABORACIONES OBTENIDAS EN EL ÁMBITO DE UNA COCINA U OBRADOR.

1. Sistemas y métodos de conservación, envasado, rotulado y etiquetado I
2. Sistemas y métodos de conservación, envasado, rotulado y etiquetado II
3. Sistemas y métodos de conservación, envasado, rotulado y etiquetado III

UNIDAD DIDÁCTICA 16. PROCESOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA. DESCRIPCIÓN DE POSIBLES PLANIFICACIONES DEL TRABAJO.

1. Procesos de producción culinaria I
2. Procesos de producción culinaria II
3. Procesos de producción culinaria III
4. Procesos de producción culinaria IV

DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE RECETAS DE PASTELERIA

1. Recetas de pastelería I
2. Recetas de pastelería II
3. Recetas de pastelería III

DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE RECETAS DE PANADERÍA

1. Recetas de panadería I
2. Recetas de panadería II
3. Recetas de panadería III

MANUALES

Manual de Pastelería y Panadería

PARTE 3

MÓDULO 1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. Enfermedades transmitidas por los alimentos
2. Infecciones alimentarias
3. Intoxicaciones alimentarias
4. Microorganismos más comunes
5. Materiales en contacto con los alimentos
6. Desinsección y desratización
7. El lavado de manos del manipulador de alimentos

MANUALES Y LEGISLACIÓN

1. Manual Manipulador de Alimentos

TEST DE EVALUACIÓN

Examen Final

PARTE 4

MÓDULO. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TEMARIO GENERAL

1. Introducción.
2. Conceptos generales de trabajo.
3. Conceptos sobre salud y condiciones de trabajo.
4. Evaluación de las condiciones de trabajo.
5. Vigilancia de la salud.
6. Gestión de accidentes de trabajo.
7. Precauciones generales.
8. Qué hacer.
9. Primeros auxilios maniobra de Heimlich.
10. Primeros auxilios quemaduras.
11. Primeros auxilios RCP.
12. Lugares de trabajo.
13. Máquinas y herramientas.
14. Trabajos en altura.
15. Riesgo eléctrico.
16. Señalización de seguridad.
17. Equipos de protección individual.
18. Planes de emergencia y evacuación.
19. Incendios uso de extintores.
20. Conceptos básicos sobre la Ley PRL.
21. Ley 31-1995 de Prevención de Riesgos Laborales.
22. R.D 39-1997 Reglamento de servicios de prevención.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TEMARIO ESPECÍFICO SECTOR DE LA HOSTELERÍA

1. Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería. Manipulación de Cargas
2. Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería. Las caídas
3. Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería. Atrapamientos y Quemaduras
4. Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería. Exposición y contacto con sustancias peligrosas
5. Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería. Golpes y Cortes

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LEGISLACIÓN GENERAL

1. Ley de Prevención de Riesgos Laborales
2. Manual del alumno - Curso PRL

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANUALES Y LEGISLACIÓN ESPECÍFICA SECTOR HOSTELERÍA

1. Guía de buenas prácticas en Prevención de Riesgos Laborales en el Sector de la Hostelería. Junta de Castilla y León
2. Guía de Buenas Prácticas en Prevención de Riesgos Laborales en el Sector de la Hostelería. Asociación de Empresarios
3. Manual de Prevención de Riesgos laborales en el Sector de la Hostelería. Comunidad Autónoma Murcia

PARTE 5

MÓDULO 1. GESTIÓN DE STOCKS Y DE ALMACÉN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONTENIDO DEL CURSO

1. Tipos y diseños de almacén
2. Metodos de almacenaje
3. Análisis de stocks
4. Preparación de pedidos
5. Expedición de pedidos
6. Gestión de Almacén
7. Control de stocks

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CURSO MULTIMEDIA DE FACTURAPLUS PROGRAMA LIDER EN GESTIÓN COMERCIAL Y DE PROVEEDORES

1. Alta de Empresa
2. Familias
3. Formas de pago y cobro
4. Grupos de Clientes
5. Departamentos
6. Trabajadores
7. Bancos y Remesas
8. Clientes
9. Agentes Comerciales
10. Proveedores
11. Transportistas
12. Almacenes
13. Artículos
14. Promociones
15. Fabricación
16. Facturar
17. Compras
18. Cobros
19. Propiedades de artículos
20. Programa Facturaplus en su versión gratuita.

PARTE 6

MÓDULO 1. GESTIÓN DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

1. Alérgenos
2. Síntomas y diagnóstico
3. Intolerancias alimentarias
4. Enfermedad celiaca
5. Tratamiento de alergias e intolerancias
6. Alérgenos alimentarios
7. Cereales
8. Alergia a las proteínas
9. Alergia e intolerancia al huevo
10. Pescados
11. Marisco
12. Cacahuetes
13. Apio, mostaza y sésamo
14. Sulfitos
15. Aspectos legislativos I
16. Aspectos legislativos II
17. Aspectos legislativos III
18. Reglamento UE 2011-I
19. Reglamento UE 2011-II
20. Reglamento UE 2011-III
21. Reglamento UE 2011-IV
22. Reglamento UE 2011- V
23. Manual nueva Normativa sobre alérgenos. Análisis Reglamento de la UE N° 1169/2011.
24. Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos.
25. Guía Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar. Comunidad de Madrid.
26. Guía Información sobre alérgenos y Etiquetado en alimentos envasados. Comunidad de Madrid.
27. Guía Información sobre alérgenos la restauración colectiva. Generalitat Catalunya.
28. REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO SOBRE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR