



ESCUELA DE
TURISMO & GASTRONOMÍA
DE LOS PIRINEOS

MÁSTER EN OPERACIONES DE CATERING Y ORGANIZACIÓN EVENTOS

TUR054

www.escuelaturismopirineos.com



Certificación universitaria internacional

Escuela asociada a:





DESTINATARIOS

El **Máster en Operaciones de Catering y Organización de Eventos** está pensado para todas aquellas personas que quieran dedicarse profesionalmente a la gestión de una empresa de catering y a la planificación y gestión de eventos. La estructura formativa está dotada de todos los conocimientos que necesita el alumno para desempeñar este tipo de tareas. Estudiará las normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración y la aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas donde se desarrolle la producción y el servicio de alimentos. Así, también se contemplan principios básicos de la manipulación de alimentos y el proceso de limpieza de las instalaciones y equipos utilizados durante el servicio. Es importante evitar en todo momento el riesgo a la intoxicación de los alimentos. Por otro lado, el alumno dispondrá de ciertas pautas para la organización y el montaje del catering, estudiando temas como la colocación, el servicio en mesa y barra o el emplatado. Una vez finalizada la formación, el alumno estará capacitado para organizar un evento de forma profesional, siguiendo las fases y las operaciones estudiadas en este Máster.



MODALIDAD

Puedes elegir entre:

- **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.
- **ONLINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

El alumno puede solicitar **PRÁCTICAS GARANTIZADAS** en empresas. Mediante este proceso se suman las habilidades prácticas a los conceptos teóricos adquiridos en el curso. Las prácticas serán presenciales, de 3 meses aproximadamente, en una empresa cercana al domicilio del alumno.



DURACIÓN

La duración del curso es de 1500 horas.



IMPORTE

Importe Original: 2400€

Importe Actual: 1200€



CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "MÁSTER EN OPERACIONES DE CATERING Y ORGANIZACIÓN EVENTOS", de la ESCUELA DE TURISMO&GASTRONOMÍA DE LOS PIRINEOS avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

Además, podrá solicitar una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo-DQ con un reconocimiento de 60 ECTS.



CONTENIDO FORMATIVO

MÓDULO 1. APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING

UNIDAD FORMATIVA 1. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
3. Uniformes de pastelería: tipos.
4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
5. Uniformes del personal de restaurante-bar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Concepto de alimento.
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.
3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
11. Manejo de residuos y desperdicios.
12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.

14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
2. Características principales de uso.
3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
4. Interpretación de las especificaciones.
5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

UNIDAD FORMATIVA 2. APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE MONTAJE EN INSTALACIONES DE CATERING

1. Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering.
2. Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering.
3. Relaciones con otros departamentos.
4. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
5. Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia.
6. Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el feed-back y la escucha efectiva. Barreras para la comunicación en catering y soluciones.
7. Materiales y equipos de montaje de servicios de catering
 - Menaje reutilizable: cristalería, cubertería, mantelería, vajilla.
 - Menaje desechable.
 - Material diverso de mayordomía.
 - Equipos: trolleys, cabinas, cestos y termos

- Productos promocionales.
- Maquinaria y equipos habituales: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento sencillo.
 - Cinta de montaje.
 - Termoenvasadora.
 - Termoselladora.
 - Empaquetadora de cubiertos.
 - Robots y semirobots de montaje.
 - Lector de tarjetas.
 - Compañías de transporte con servicio de catering más habituales
 - Servicio de pago.
 - Servicio gratuito.
 - Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte
 - Especificidades en la restauración colectiva.
 - Tipo de cliente.
 - Presentación.
 - Productos.
 - Oferta gastronómica.
 - Materiales utilizados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO PARA SERVICIOS DE CATERING

- Almacén, economato y bodega
 - Solicitud y recepción: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
 - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
 - Controles de almacén.
- Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno:
 - Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
 - Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.
 - Documentación.
- Seguridad de los productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PROCESO DE MONTAJE DE SERVICIOS DE CATERING

- Fases:
 - Puesta a punto de material y equipos.
 - Interpretación de la orden de servicio.
 - Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias.
 - Montaje del servicio de catering.
 - Disposición para su carga.
- Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.

- Montaje en catering de transportes.
 - Montaje en catering de colectividades y a domicilio.
- Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering.
 - El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.
 - Equipos: Trolleys y cabinas.
 - Productos: Chocolates, tabaco, joyería, perfumería, alcohol e infantiles.
 - Seguridad: Candados, precintos numerados, cintas de acero. Trazabilidad de la venta a bordo
 - Almacenamiento: Depósito fiscal, depósito aduanero y depósito nacional.
 - Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera.

MÓDULO 2. RECEPCIÓN Y LAVADO DE SERVICIOS DE CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAVADO DE MATERIAL DE CATERING

- El departamento de lavado en instalaciones de catering
 - Definición y organización característica
 - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
- El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering
- Maquinaria y equipos básicos: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento.
 - Tren de lavado.
 - Máquinas de desinfección de cubiertos
 - Equipo de lavado a presión
 - Fregaderos
 - Cubos de basura
- Fases:
 - Retirada y clasificación de residuos
 - Clasificación de material: melamina, loza, acero inoxidable, cristal
 - Lavado de material
 - Control final de lavado
 - Disposición para almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD Y LIMPIEZA EN LAS ZONAS DE LAVADO EN INSTALACIONES DE CATERING

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material

característicos de las unidades de lavado de catering.

2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
3. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones.
4. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución
5. Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: Uniformes de lavado: lencería y zapatos. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS PROCEDENTES DE SERVICIOS DE CATERING EN LA ZONA DE LAVADO

1. Manejo de residuos y desperdicios.
2. Eliminación de residuos y control de plagas.
3. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.
4. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios
5. Tipos de enfermedades transmitidas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios.
6. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
7. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.
9. Guías de prácticas correctas de higiene GPCH. Aplicaciones.

MÓDULO 3. ORGANIZACIÓN, GESTIÓN Y PLANIFICACIÓN DE EVENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DE REUNIONES

1. Introducción
2. Tipos de reuniones
3. Terminología usada en las reuniones, juntas y asambleas
4. Preparación de las reuniones
5. Etapas de una reunión

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

1. Tipos de Eventos
2. Organización del Evento
3. Condiciones técnicas y económicas requeridas al servicio contratado
4. Medios de cobro y pago

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL ORGANIZADOR DE EVENTOS (RELACIONES PÚBLICAS)

1. Definición y concepto de Relaciones Públicas
2. Como montar una operación de relaciones públicas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROTOCOLO EMPRESARIAL PARA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

1. Introducción
2. Real Decreto 2099/83 Ordenamiento General de precedencias en el Estado
3. El regalo en la empresa
4. La etiqueta
5. Ubicación correcta de símbolos
6. La imagen de la empresa

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA COMUNICACIÓN

1. Conceptualización de la comunicación
2. Elementos constitutivos de la comunicación
3. Teorías de la comunicación según el contexto
4. Obstáculos en la comunicación
5. Tipos de comunicación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA COMUNICACIÓN EN EL PROTOCOLO EMPRESARIAL

1. Políticas de Comunicación Integral (PCI)
2. La formación comunicacional de los directivos
3. Cómo hablar en público
4. El comportamiento ante los medios de comunicación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CLASIFICACIÓN DE EVENTOS EMPRESARIALES

1. Cómo se planifica un acto público
2. Tipos de eventos
3. La seguridad en los actos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS (I)

1. Concepto de certamen ferial: Tipología de ferias
2. Formas de composición organizativa de las ferias
3. Organización de un recinto ferial
4. Gestión operativa de un Certamen ferial

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS FERIALES (II)

1. Oferta y demanda de eventos feriales
2. Marketing y comunicación ferial
3. Comercialización del evento

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ORGANIZACIÓN DE CONGRESOS (I)

1. Precongreso
2. El congreso: días previos y celebración
3. La candidatura
4. El Comité Organizador
5. Definición del Congreso
6. Naturaleza del Congreso
7. Objetivos
8. Participantes
9. Elección de sede y fechas
10. La imagen
11. Medios
12. Comité de honor

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ORGANIZACIÓN DE CONGRESOS (II)

1. Las Secretarías del Congreso
2. Financiación del Congreso
3. Postcongreso

UNIDAD DIDÁCTICA 12. DISEÑO Y PLANIFICACIÓN DE UN EVENTO DEPORTIVO (I)

1. Deporte y protocolo
2. Esquema general de la organización y gestión de un evento deportivo
3. Estrategia de Marketing
4. Elaboración de Presupuestos
5. Creación del Comité de dirección y coordinación

UNIDAD DIDÁCTICA 13. DISEÑO Y PLANIFICACIÓN DE UN EVENTO DEPORTIVO (II)

1. Planificación estratégica
2. Fases de la planificación estratégica
3. Planificación deportiva

4. Tipos de planificaciones
5. Proceso planificador
6. La gestión deportiva
7. Punto de encuentro entre oferta y demanda
8. El proyecto deportivo
9. Dirección de proyectos deportivos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. BENEFICIOS DE LA ORGANIZACIÓN DE UN EVENTO DEPORTIVO

1. Introducción
2. Beneficios socioeconómicos fundamentales
3. Beneficios sociopolíticos
4. Repercusión de la imagen de las ciudades y los países y el impacto sobre el turismo de los grandes eventos

UNIDAD DIDÁCTICA 15. PATROCINIO DE EVENTOS: EL PATROCINIO DE UN EVENTO DEPORTIVO

1. Introducción
2. El patrocinio deportivo en España
3. Las posibilidades publicitarias de los eventos deportivos
4. Intereses y exigencias de los patrocinadores

UNIDAD DIDÁCTICA 16. HABILIDADES Y COMPETENCIAS COMUNICATIVAS

1. Habilidades conversacionales
2. La escucha
3. La empatía
4. La reformulación
5. La aceptación incondicional
6. La destreza de personalizar
7. La confrontación

UNIDAD DIDÁCTICA 17. PUBLICIDAD, MARKETING Y LA IDENTIDAD CORPORATIVA

1. La publicidad
2. Identidad corporativa

ANEXO 1. EJEMPLO PRÁCTICO DE PLANIFICACIÓN DE EVENTOS

1. ¿Por qué organizamos un evento?
2. Planificación y Organización del Evento
3. Formato del evento y Público objetivo
4. Presupuesto y programación
5. Destino y lugar de celebración