

Desarrollo  
profesional y personal

20 créditos

Curso académico 2023-2024

Gestión de Seguridad Integral en Hostelería y Restauración

del 22 de enero al 30 de septiembre de 2024

DIPLOMA DE EXPERTO PROFESIONAL

Características: material multimedia, actividades presenciales optativas, curso virtual y guía didáctica.

Departamento

*Organización de Empresas*

Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

## Convocatoria actual

Esta actividad no está publicitada en el [curso académico más reciente \(2024-2025\)](#).

## PROGRAMA DE DESARROLLO PROFESIONAL Y PERSONAL

### Curso 2023/2024

El Programa de Desarrollo Profesional y Personal acoge cursos que dan derecho a la obtención de un Título Propio por la UNED. Cada curso se impartirá en una de las siguientes categorías: Experto/a Profesional, Enseñanza Abierta, Actualización Profesional y atienden una demanda de formación en respuesta a las necesidades e intereses del mundo del trabajo. Sus cursos estarán promovidos por la UNED o entidades sociales y económicas que busquen el apoyo académico de la Universidad para la mejor calidad de sus acciones de formación y promoción de sus colectivos laborales y profesionales.

Requisitos de acceso: no hay requisitos mínimos de acceso, salvo los específicos de cada curso establecidos por su director.

## Destinatarios

El objetivo general de este programa de Experto Profesional es proporcionar una formación integral (teórica y práctica) sobre cómo gestionar la seguridad en todos sus ámbitos dentro de los establecimientos de hostelería y restauración.

Este curso pretende describir los ámbitos de seguridad a considerar en estas organizaciones y formar a su personal en lo referente a la seguridad de los mismos. Se contemplan tanto la seguridad física (materiales), como la de las personas y las comunicaciones. Con especial énfasis en la seguridad y prevención de aspectos tales como los protocolos y sistemas antiincendios, seguridad alimentaria, pandemias, etc.

Como principales destinatarios destacan:

- Profesionales dentro del sector hotelero y de restauración: conserjes, recepcionistas, encargados, gerentes, y personal en general, que deseen recibir una formación específica y acreditar su experiencia laboral con el sello de una universidad de prestigio como es la UNED.
- Profesionales de otros sectores con interés en este campo o que quieran reorientar sus carreras profesionales, con el objetivo de adquirir conocimientos dentro del ámbito de la seguridad en gestión hotelera y de restauración. Específicamente personas vinculadas a la seguridad privada, tales como vigilantes, porteros, auxiliares, etc.
- Estudiantes de Turismo u otras titulaciones (no se requiere titulación superior obligatoria) interesados en la seguridad hotelera y de restauración, con el fin de adquirir un conocimiento especializado en la gestión de este tipo de negocios.

## 1. Presentación y objetivos

Este Curso de Experto Profesional tiene como objetivo fundamental formar a profesionales capaces de garantizar la seguridad de los clientes y del personal de un establecimiento en el ámbito de la hostelería y restauración, así como de cumplir con la normativa y regulaciones relacionadas con la seguridad dentro de este ámbito.

Como objetivos específicos de este curso se incluyen los siguientes:

1. Comprender los conceptos clave de la gestión de la seguridad integral en hostelería y restauración, incluyendo la seguridad alimentaria, la seguridad de las instalaciones, la seguridad en el trabajo y la seguridad de los clientes.
2. Identificar y evaluar los riesgos potenciales en un establecimiento de hostelería y restauración, así como las medidas de prevención y mitigación que pueden ser implementadas para minimizar esos riesgos.
3. Conocer las normativas y regulaciones relacionadas con la seguridad en hostelería y restauración, tanto a nivel local como nacional e internacional.
4. Desarrollar habilidades de liderazgo y gestión para implementar programas de seguridad integrales en establecimientos de hostelería y restauración.
5. Capacitar al personal para identificar situaciones de riesgo y actuar adecuadamente ante ellas, asegurando la seguridad de los clientes y del personal del establecimiento.
6. Aprender a diseñar y aplicar planes de emergencia y evacuación para situaciones críticas.
7. Conocer y utilizar tecnologías avanzadas de seguridad, tales como cámaras de vigilancia, sistemas de control de acceso, detección de incendios y sistemas de alarma.

## 2. Contenidos

MODULO I. Introducción a la seguridad en los hoteles, salas de fiesta y restaurantes. Normativa de seguridad aplicable a esos establecimientos.

MÓDULO II. Gestión y Dirección de Actividades de Seguridad. Planificación de la seguridad, análisis de riesgos, dirección de equipos humanos.

MÓDULO III. Seguridad física en los establecimientos de hostelería, ocio y restauración. Controles de accesos y de vigilancia en las

instalaciones. Sistemas y protocolos de evacuación.

MÓDULO IV. Controles antifraude y medidas de apoyo. Protección de datos. Seguridad informática aplicada.

MÓDULO V. Seguridad alimentaria. Seguridad sanitaria.

### 3. Metodología y actividades

La metodología del curso es la propia de la UNED y está basada en la enseñanza a distancia.

Este método de enseñanza permite al alumno seguir el curso cualquiera que sea su lugar de residencia, compatibilizar el aprendizaje con sus responsabilidades familiares y laborales, así como aprender sin necesidad de desplazamientos.

Contiene un material didáctico con un alto contenido pedagógico y diseñado especialmente para cursarse a distancia.

Los diferentes módulos que lo integran combinan aspectos teóricos con casos prácticos, utilizando una plataforma online para el seguimiento del programa, accesible desde cualquier dispositivo de usuario (ordenador personal, móvil, tablet), lo que fomenta el aprendizaje y la interacción permanente entre los participantes y el equipo docente.

Así mismo, se dispone de una guía didáctica y un cronograma para orientar al alumno sobre la mejor forma de aprovechar este curso de especialización (ambos recursos se encuentran alojados en la plataforma virtual de la UNED).

El estudio de los materiales se combina con la planificación de actividades prácticas voluntarias que se programarán en el calendario del curso, alojado también en la plataforma virtual, indicando contenido, fecha y lugar con antelación

suficiente. Estas actividades (que se concretan una vez iniciado el curso), consisten en la impartición de distintas

conferencias por profesionales/docentes sobre temas de actualidad vinculados al sector de la seguridad de la hostelería y restauración.

Las sesiones podrán impartirse tanto online como presencialmente, quedando grabadas para su visionado posterior.

El programa está pensado para desarrollarse adecuadamente en un solo curso académico, especialmente para quienes han perdido el hábito de estudio, con un tiempo que puede encontrarse limitado tanto por obligaciones laborales como familiares.

### 4. Material didáctico para el seguimiento del curso

## 4.1 Material obligatorio

### 4.1.1 Material en Plataforma Virtual

El material didáctico necesario para la preparación del curso está elaborado por profesores y expertos vinculados al ámbito de la seguridad hotelera y de restauración, única y exclusivamente para los alumnos matriculados en este programa. Está formado por una guía didáctica, cronograma, calendario académico y módulos.

Todo el material se encuentra a disposición del alumno en la plataforma virtual Alf, de donde puede descargarlo en los soportes que desee.

## 5. Atención al estudiante

Los alumnos cuentan con los siguientes tipos de atención:

- Atención virtual: a través de la plataforma Alf ó mediante los correos electrónicos del curso: [mromero@cee.uned.es](mailto:mromero@cee.uned.es)

[jnunez@cee.uned.es](mailto:jnunez@cee.uned.es)

- Atención presencial: en las instalaciones de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la UNED:

Departamento de Organización de Empresas

Paseo Senda del Rey, 11. Despacho 1.34

28040, Madrid

- Atención telefónica: miércoles lectivos de 10.00 a 14.00 horas en el teléfono 91 398 63 87.

## 6. Criterios de evaluación y calificación

La evaluación consiste en la realización de una prueba de evaluación a distancia tipo test para cada uno de los módulos.

Estas pruebas se realizan electrónicamente a través de la plataforma educativa de la UNED (con un periodo amplio para su realización que permita compatibilizar con posibles obligaciones laborales o familiares).

Las fechas de realización de las pruebas se publicarán en el calendario académico, una vez iniciado el curso.

La calificación final podrá ser APTO, NO APTO y NO PRESENTADO

## 7. Duración y dedicación

El curso tiene reconocidos 20 ECTS (European Credit Transfer System), equivalentes a 500 horas de dedicación por parte del alumno.

## 8. Equipo docente

### Director/a

Director - UNED

*ROMERO CUADRADO, MARIA DEL SAGRARIO*

### Colaboradores UNED

Colaborador - UNED

*NÚÑEZ MARTÍNEZ, JUAN JACOBO*

## 9. Precio del curso

Precio de matrícula: 440,00 €.

Precio del material: 130,00 €.

## 10. Descuentos

### 10.1 Ayudas al estudio y descuentos

Se puede encontrar información general sobre ayudas al estudio y descuentos en [este enlace](#).

Debe hacer la solicitud de matrícula marcando la opción correspondiente, y posteriormente enviar la documentación al correo: [descuentos@fundacion.uned.es](mailto:descuentos@fundacion.uned.es).

## 11. Matriculación

Del 7 de septiembre de 2023 al 15 de enero de 2024.

Información de matrícula:

Fundación UNED

C/ Guzmán el Bueno, 133 - Edificio Germania, 1ª planta

28003 - Madrid

Teléfonos: +34 913867275 / 1592

Correo electrónico: [predondo@fundacion.uned.es](mailto:predondo@fundacion.uned.es)

<http://www.fundacion.uned.es>

## 12. Responsable administrativo

Negociado de Títulos Propios.