

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

HOTR35 NUEVAS TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN RESTAURACIÓN

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este Curso HOTR35 NUEVAS TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN RESTAURACIÓN le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR35 NUEVAS TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN RESTAURACIÓN el alumno será capaz de Aplicar las técnicas y procedimientos específicos para realizar limpieza y puesta a punto de los establecimientos del sector de la hostelería y turismo, atendiendo a las recomendaciones de las autoridades sanitarias en medidas de seguridad, higiene y prevención del COVID-19.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONOCIMIENTO DE LOS CONCEPTOS BÁSICOS Y MEDIDAS GENERALES

1. Higiene y seguridad alimentaria
2. Coronavirus y alimentos
3. Riesgos específicos en el sector de la restauración
4. Medidas preventivas a tomar en los locales de restauración
5. Medias higiénicas:

6. - Higiene personal
7. - Conducta del personal
8. - Medidas específicas para el personal de limpieza

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Limpieza y desinfección de superficies:
2. - Precauciones
3. - Uso adecuado de desinfectantes y detergentes
4. - Materiales usados en la limpieza
5. Limpieza y desinfección de utensilios de cocina
6. Limpieza y desinfección de vehículos de transporte
7. Limpieza de textiles

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE LOS UTENSILIOS DE COCINA



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es