

HOTR35. NUEVAS TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN RESTAURACIÓN

Código: HOTR35

Horas: 20

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: HOTR35

Unidad 1. Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de los conceptos básicos y medidas generales.
 - Higiene y seguridad alimentaria.
 - Coronavirus y alimentos.
 - Riesgos específicos en el sector de la restauración.
 - Medidas preventivas a tomar en los locales de restauración.
 - Medias higiénicas:
 - o Higiene personal.
 - o Conducta del personal.
 - o Medidas específicas para el personal de limpieza.
- Limpieza y desinfección.
 - Limpieza y desinfección de superficies:
 - o Precauciones.
 - o Uso adecuado de desinfectantes y detergentes.
 - o Materiales usados en la limpieza.

- Limpieza y desinfección de utensilios de cocina.
- Limpieza y desinfección de vehículos de transporte.
- Limpieza de textiles.
- Prevención de la contaminación de los utensilios de cocina.

Unidad 2. Habilidades de gestión, personales y sociales

- Asimilación de la importancia de garantizar el servicio de limpieza y desinfección encaminado a la protección ante el COVID 19.
- Desarrollo de una actitud positiva hacia los procedimientos, gestiones y tareas precisas para garantizar el servicio limpieza y desinfección, en base a las medidas de protección frente al COVID-19.

¿Qué aprenderás?

Aplicar las técnicas y procedimientos específicos para realizar limpieza y puesta a punto de lo 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.