

HOTR35 NUEVAS TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN RESTAURACIÓN



180,00 € - 250,00 €

Categorías: [Hostelería y Turismo](#) |

INFORMACIÓN

Duración	20 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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