

NUEVAS TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN RESTAURACIÓN



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 20 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

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

- 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.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.



REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.