

CURSO DE PERFECCIONAMIENTO EN TECNICAS Y METODOS DE LIMPIEZA EN COCINAS COLECTIVAS

NOTAS

LA CONVOCATORIA DE ESTE CURSO DEBE REMITIRSE A EMPRESAS DE LIMPIEZA, HOTELES, GRANDES RESTAURANTES, HOSPITALES, Y EMPRESAS DE CATERING.

OBJETIVO

EL OBJETIVO DE ESTE CURSO ES FORMAR A LOS ASISTENTES EN LOS PARAMETROS TECNICOS MAS IMPORTANTES EN LA LIMPIEZA E HIGIENE DE COCINAS. CONSIGUIENDO LA **ALTA PRODUCTIVIDAD** Y NIVELES DE HIGIENIZACION QUE PERMITE LA NUEVA TECNOLOGÍA.

TEMARIO

- ¿PORQUE LA HIGIENE EN LAS COCINAS ES IMPORTANTE?
- ¿COMO SUPERAR LOS PROBLEMAS DE HIGIENE EN LA COCINA?
- CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS.
- COMO LAS BATERIAS SE VUELVEN PELIGROSAS.
- PRACTICAS NO HIGIENICAS Y SUS CONSECUENCIAS.
- FUENTES PORTADORAS DE PELIGRO (NO HUMANAS Y HUMANAS).
- LIMPIAR O DESINFECTAR ¿QUE ES MEJOR?.
- PRINCIPIOS DE LIMPIEZA.
- ¿QUE ES SUCIEDAD?
- ¿CUALES SON LOS AUXILIARES DE LA LIMPIEZA?
- ¿CUALES SON LOS AUXILIARES DE SANEAMIENTO?
- ¿COMO ESCOGER LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA EN LA PRACTICA?
- METODOS DE LIMPIEZA, FRECUENCIAS, PRODUCTOS Y DOSIFICACIONES RECOMENDADAS.
- BACTERIAS, MOHOS Y LEVADURAS.
- ANALISIS GENERAL DE TECNICAS DE LIMPIEZA DE COCINAS.
- ELECCION DE MATERIALES Y PRODUCTOS.
- LOS PRODUCTOS DE CONTACTO ALIMENTARIO.

- ELECCION DE UTENSILIOS Y MAQUINAS.
- POR TIPO DE SUELOS.
- POR TIPO DE SUCIEDADES.
- IDENTIFICACION DE SUCIEDADES.
- IDENTIFICACION DE SUPERFICIES.
- CONOCIMIENTO DE LOS PRODUCTOS Y UTENSILIOS.
- CONOCIMIENTO DE CONTROL Y LIMPIEZA EN LAS DISTINTAS AREAS DE LA COCINA.
- ESTUDIO DE CASOS.
- LIMPIEZA MANUAL DE SUELOS.
- LIMPIEZA MECANICA DE SUELOS.
- LIMPIEZA CANALES DE DESAGÜE.
- RECOGIDA DE BASURA Y LIMPIEZA DE LOS CONTENEDORES DE BASURA.
- AREAS DE RECOLECCION DE BASURA.
- PREPARACION DE ALIMENTOS.
- TABLAS DE CORTE.
- LIMPIEZA DE REFRIGERADORES O CUARTOS FRIOS.
- LIMPIEZA DE EQUIPAMIENTOS ELECTRICOS.
- LIMPIEZA DE PAREDES.
- LIMPIEZA DE PAREDES DE NIVELES ALTOS Y TECHOS.
- USO DE EQUIPOS DE LAVADO DE SUPERFICIES- CON PRESION.
- LIMPIEZA DE HORNOS.
- LIMPIEZA DE ARMARIOS CALIENTES.
- LIMPIEZA DE FREIDORAS.
- LIMPIEZA DE CORTADORES DE ALIMENTOS.
- LIMPIEZA DEL MEZCLADOR DE ALIMENTOS.
- LIMPIEZA DE LA UNIDAD MECANICA PARA DEPOSITOS DE BASURAS.
- ENSAYOS COMPARATIVOS.
- RESUMEN DE LOS "HAGA" Y "NO HAGA" EN LA HIGIENE DE LA COCINA.
- TECNICAS RAPIDAS Y EFICIENTES PARA LA LIMPIEZA DE CAMPANAS EXTRACTORAS.
- LA UTILIZACION DEL VAPOR A ALTA PRESION Y ALTA TEMPERATURA EN LA LIMPIEZA E HIGIENE DE COCINAS.
- LA DESINSECTACION Y DESRATIZACION EN COCINAS COLECTIVAS.