

HOTR35 NUEVAS TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN RESTAURACIÓN

Categoría

Hostelería y turismo



www.clictic.es

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.

Características



Modalidad
E-learning



Duración
20H

MÁS CURSOS EN >

<https://catalogo.repositorioclictic.com/>



Índice de 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:
 - Higiene personal.
 - Conducta del personal.
 - Medidas específicas para el personal de limpieza.
- **Limpieza y desinfección.**
 - Limpieza y desinfección de superficies:
 - Precauciones.
 - Uso adecuado de desinfectantes y detergentes.
 - 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.**