

## TECNICAS ACTUALIZADAS DE CONOCIMIENTO PARA EL AUXILIAR DE HOSTELERIA

El objetivo de este curso es dotar de las destrezas necesarias para analizar los factores de calidad higiénico sanitaria, investigar para qué sirve todo el material de trabajo y cómo utilizarlo y descubrir los principios generales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

### CONTENIDO DEL CURSO:

Normas de Seguridad e Higiene.

Identificación y Utilización de Productos de Limpieza.

Mantenimiento de los Edificios.

Limpieza de Cocina.

Limpieza Ecológica.

El Mobiliario y el Material de Trabajo.

Montaje de Servicio de Comedores.

Almacenamiento y Conservación de los Alimentos.

Protocolos en la Manipulación y Transporte de Alimentos.

Las Principales Causas de Contaminación de los Alimentos y Tipos de Contaminantes.

El Origen y Transmisión de los Contaminantes en los Alimentos y Condiciones que Favorecen su Desarrollo.

Maquinaria.

Recepción, Selección, Lavado, Secado y Procesado de la Ropa.

Problemas de Lavado.

Introducción a la Prevención de Riesgos Laborales.

Marco Normativo Básico en Prevención de Riesgos Laborales.

Riesgos Relacionados con las Condiciones de Seguridad.

Prevención de Riesgos Laborales en este Sector.