Higiene en Comedores Escolares (30 horas)



Categoría: Industria alimentaria y restauración
Product Tags: cursos de formación, Industria alimentaria
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/higiene-en-comedores-escolares-inad067po/

Objetivo

Con el Curso de **Higiene en Comedores Escolares** de **30 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

HIGIENE EN COMEDORES ESCOLARES.
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
1.1. Descripción y delimitación de las zonas del comedor escolar, según el grado de suciedad y riesgo.
1.2 Clasificación y delimitación de la maquinaria y útiles según grado de suciedad.
1.3. Descripción de los aparatos o materiales utilizados para la ejecución de las tareas de limpieza y desinfección.
1.4. Los tipos, fichas técnicas y dosis de los productos empleados.
1.5. Descripción en detalle de los métodos de limpieza y desinfección por zonas.
1.6. Procedimiento de verificación mediante análisis microbiológico de los puntos críticos de superficie.

CONTROL DE PLAGAS.

2.1. Prevención: Qué medidas de prevención y de control se han de adoptar y dónde aplicar las medidas de prevención y de control y su registro.
2.2. Métodos Pasivos, dirigidos a impedir su penetración, colonización y desarrollo en los locales y almacenes.
2.3. Métodos Activos, encaminados a conseguir su destrucción desde el momento de su detección o del conocimiento de su existencia.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DIARIA DE EQUIPAMIENTO.

3.1. Maquinaria.
3.2. Útiles e instalaciones.

LIMPIEZA Y ELIMINACIÓN DE DESECHOS Y RESIDUOS.

4.1. Evitar las contaminaciones cruzadas con los alimentos y las contaminaciones ambientales que se puedan originar por el manejo de los residuos y agua residuales.

TRAZABILIDAD. SOSTENIBILIDAD EN LA GESTIÓN DE DESECHOS Y RESIDUOS.

6.1 Conocer las normativas de aplicación en los residuos que se generan en un comedor.
6.2. Adaptar la gestión a las circunstancias de cada localidad y centro.

HIGIENE INFANTIL.

7.1. Desarrollar y reforzar la adquisición de hábitos y actitudes en el alumnado complementario de la labor del centro docente.

7.2. Aseo general.

7.3. Lavado de manos.

7.4. Cepillado de dientes.

7.5. Manipulación en el consumo de alimentos.

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Profesiones
- Horas: 30
- Unidades: 7