

## TÉCNICAS ACTUALIZADAS DE CONOCIMIENTOS PARA EL AUXILIAR DE HOSTELERÍA

**Modalidad:** Distancia

**Objetivos:**

El objetivo de este curso es dotar de las destrezas necesarias para analizar los factores de calidad higiénica 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.

**Contenidos:**

1. Normas de Seguridad e Higiene.
2. Identificación y Utilización de Productos de Limpieza.
3. Mantenimiento de los Edificios.
4. Limpieza de Cocina.
5. Limpieza Ecológica.
6. El Mobiliario y el Material de Trabajo.
7. Montaje de Servicio de Comedores.
8. Almacenamiento y Conservación de los Alimentos.
9. Protocolos en la Manipulación y Transporte de Alimentos.
10. Las Principales Causas de Contaminación de los Alimentos y Tipos de Contaminantes.
11. El Origen y Transmisión de los Contaminantes en los Alimentos y Condiciones que Favorecen su Desarrollo.
12. Maquinaria.
13. Recepción, Selección, Lavado, Secado y Procesado de la Ropa.
14. Problemas de Lavado.
15. Introducción a la Prevención de Riesgos Laborales.
16. Marco Normativo Básico en Prevención de Riesgos Laborales.
17. Riesgos Relacionados con las Condiciones de Seguridad.
18. Prevención de Riesgos Laborales en este Sector.