

TECNICAS ACTUALIZADAS DE CONOCIMIENTO PARA EL AUXILIAR DE HOSTELERÍA

ÁREA FORMATIVA
HOSTELERÍA Y TURISMO

NIVEL
Curso Monográfico

DURACIÓN
50 h

MODALIDAD FORMATIVA
Semipresencial, Distancia.

DESTINATARIOS

- Empleados de hoteles, bares, restaurantes y hostelería en general.
- Empleados de empresas de limpieza.
- Este curso tiene una orientación totalmente práctica que proporciona una sólida base para introducirse en el mercado de trabajo, y resulta esencial para especializarse y ser mucho más valorado profesionalmente.
- Alumnos interesados en la materia.

OBJETIVOS

- Capacitar al alumno en el dominio de las técnicas, productos y protocolos que permitan desarrollar la labor optimizando tiempo, esfuerzo y material para el desempeño de su labor.
- Conocer las técnicas básicas en prevención de riesgos laborales.

TITULACIÓN

Los participantes que hayan realizado con aprovechamiento el Curso, recibirán el correspondiente **Diploma de Técnicas actualizadas de conocimiento para el auxiliar de hostelería** expedido por Isonor Quality.

TEMARIO

TEMA 1. NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE

Seguridad e Higiene
Higiene Personal y General
Higiene de las Cocinas

TEMA 2. IDENTIFICACIÓN Y UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA

Tipos de Suciedad
Tipos de Suelos
Técnicas de Limpieza
Concepto de PH
Lejía, detergentes y amoníaco.
Procedimientos de Limpieza

TEMA 3. MANTENIMIENTO DE LOS EDIFICIOS



www.grupoisonor.es | info@grupoisonor.es | 902 202 145



Avda de Lugo 145, bajo. Santiago de Compostela. 15703 A Coruña | Tel. 981 062 590 | Fax.981 062 597

Definición de Mantenimiento
Mantenimiento Corrector, preventivo e integral
El Coste de No Mantener
La Limpieza como Actividad Esencial del Mantenimiento
Repercusiones Sociales de la Falta de Limpieza

TEMA 4. LIMPIEZA DE COCINA

Cómo Limpiar la Cocina
Vasos, Cubiertos, Platos, Sartenes y Cacerolas
Hornilla o Vitrocerámica
Horno
Horno Microondas
Tablas de Cortar
Licuadora
Encimeras
Fregadero
Armarios
Frigorífico
Azulejos
Extractor
Lámparas
Suelo
Limpiar Bayetas y Estropajos
Olor de la Cocina

TEMA 5. LIMPIEZA ECOLÓGICA

Introducción
Contaminación de las Aguas por Detergentes
Detergentes sin Fosfatos
Criterios para Clasificar el “Producto de Limpieza Ecológico” por la Unión Europea
Etiqueta Ecológica Europea
Limpiadores Ecológicos
Métodos de Limpieza de Materiales y Objetos
Recogida de Residuos
MÓDULO 2: Protocolos en la Manipulación y Transporte de Alimentos

TEMA 6. EL MOBILIARIO Y EL MATERIAL DE TRABAJO

El Mobiliario
El Material de Trabajo

TEMA 7. MONTAJE DE SERVICIO DE COMEDORES

Mise en Place y Organización del Rango
Reposición de Materiales y Géneros
Organización del Rango
Normas de Servicio

TEMA 8. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Almacenamiento y Conservación
Tratamientos Conservadores
Tiempos Máximos Recomendables de Conservación

TEMA 9. PROTOCOLOS EN LA MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Higiene
Adquisición de los Alimentos
Transporte Adecuado de los Alimentos

TEMA 10. LAS PRINCIPALES CAUSAS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y TIPOS DE CONTAMINANTES

Introducción
Contaminación de Tipo Químico
Contaminación de Tipo Físico
Contaminación de Tipo Biológico
Contaminación Cruzada

TEMA 11. EL ORIGEN Y TRANSMISIÓN DE LOS CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS Y CONDICIONES QUE FAVORECEN SU DESARROLLO

Introducción
Efecto de la Temperatura sobre los Gérmenes
Efecto de la Presencia de Agua Disponible
Efecto de la Acidez
Efecto de la Presencia de Oxígeno
Efecto de la Presencia de Nutrientes
Efecto de la Presencia de Humedad
Efecto de la Presencia de Conservantes
¿Cómo se Almacenan los Alimentos?
MÓDULO 3: Los Distintos Trabajos en Lavandería

TEMA 12. MAQUINARIA

Historia de la Lavadora
Conceptos sobre la Lavadora
Secadoras
Concepto e Historia de la Plancha
Tipos de Planchas
Mantenimiento de la Plancha
Antecedentes

TEMA 13. RECEPCIÓN, SELECCIÓN, LAVADO, SECADO Y PROCESADO DE LA ROPA

Introducción
Tipos de Productos
Guía de Lavado

Tejidos
Etiquetas
Planchado Industrial

TEMA 14. PROBLEMAS DE LAVADO

Introducción
Problemas por Cambios en el Color
Manchas
Tejidos Encogidos o Dañados
Residuos de Detergentes
Problemas con la Lavadora
MÓDULO 4: Prevención de Riesgos
Laborales

TEMA 15. INTRODUCCIÓN A LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Introducción
El Trabajo y la Salud: Riesgos Profesionales. Factores de Riesgo
Los Accidentes de Trabajo y las Enfermedades Profesionales

TEMA 16. MARCO NORMATIVO BÁSICO EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Normativas
Ley de Prevención de Riesgos Laborales I
Ley de Prevención de Riesgos Laborales II

TEMA 17. RIESGOS RELACIONADOS CON LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD

Introducción
Lugares de Trabajo
La Electricidad
Las Máquinas
Herramientas Manuales
Los Incendios
Almacenamiento, Manipulación y Transporte
Señalización de Seguridad
El Mantenimiento

TEMA 18. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN ESTE SECTOR

Introducción
Contactos con Sustancias Químicas
Caídas de Personas al Mismo Nivel
Caídas a Distinto Nivel
Golpes o Cortes con Herramientas
Normas de Protección en los Procesos de Limpieza

DOCENTES

Profesorado con acreditada experiencia en la materia.



www.grupoisonor.es | info@grupoisonor.es | 902 202 145



Avda de Lugo 145, bajo. Santiago de Compostela. 15703 A Coruña | Tel. 981 062 590 | Fax.981 062 597