

## “NUEVAS TÉCNICAS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN EN COCINAS COLECTIVAS Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS”

19 de Septiembre de 2012

### OBJETIVO

El objetivo de este curso es formar a los asistentes en los parámetros técnicos más importantes en la limpieza e higiene de cocinas y cámaras frigoríficas. Consiguiendo la **alta productividad** y niveles de higienización que permite la nueva tecnología.

Los avances tecnológicos que hoy tenemos a nuestra disposición nos permiten garantizar la no contaminación alimentaria y a la vez, los niveles de eficiencia y productividad que nos generaran además de los ahorros indirectos de la falta de limpieza, ahorros directos considerables.

Con las nuevas técnicas que conocerá a través de este curso, podrán garantizar los niveles de higiene capaces de evitar la contaminación alimentaria y los riesgos de incendio derivados de prácticas ineficientes de limpieza.

Un curso que no debe perderse cualquier persona comprometida en la limpieza e higiene de cocinas colectivas y cámaras frigoríficas.

Dirigido al personal de empresas de limpieza, hoteles, grandes restaurantes, hospitales y empresas de catering.

### TEMARIO

- ¿Porque la higiene en las cocinas es importante?
- ¿Cómo superar los problemas de higiene en la cocina?
- Crecimiento de microorganismos; Como las bacterias se vuelven peligrosas.
- Practicas no higiénicas y sus consecuencias.
- Fuentes portadoras de peligro (no humanas y humanas).
- Limpiar o desinfectar ¿Qué es mejor?
- Principios de limpieza.
- ¿Qué es suciedad?
- ¿Cuáles son los auxiliares de la limpieza y los de saneamiento?
- ¿Cómo escoger los productos de limpieza en la práctica?
- Métodos y técnicas de limpieza, elección de materiales y productos, frecuencias y dosificaciones recomendadas.
- Bacterias, mohos y levaduras.
- Los productos de contacto alimentario y su utilización.
- Influencia del ph en los procesos de limpieza; La neutralización de superficies.
- Elección de utensilios y máquinas de limpieza.
  - Por tipo de suelos.
  - Por tipo de suciedades.
- Identificación de suciedades y superficies.
- Limpieza manual y mecánica de suelos.
- Limpieza canales de desagüe.

- Clasificación de basura y limpieza de los contenedores de basura.
- Limpieza e higienización de los distintos equipos y utensilios de cocina.
- Resumen de los "haga" y "no haga" en la higiene de la cocina y cámaras frigoríficas.
- Técnicas rápidas y eficientes para la limpieza de campanas extractoras, filtros, turbinas y conductos.
- La utilización del vapor a alta presión y alta temperatura en la limpieza e higiene de cocinas y cámaras frigoríficas.
- La limpieza criogénica y su aplicación en cocinas colectivas.
- La ozonización y niveles de esterilización, en cocinas y cámaras frigoríficas.
- La desinsectación y desratización en cocinas colectivas.
- La técnica del cañón de espuma y su aplicación.
- La elaboración de programas y protocolos de limpieza para cada tipo de cocina o cámara frigorífica.
- La seguridad en el trabajo de limpieza en una cocina y en cámaras frigoríficas.

Nota: se entregará a todos los asistentes modelo de protocolos desarrollados para cada área de la cocina.

### **FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN**

19 de Septiembre de 2012

Edificio Campus de Terrassa - UPC  
C/ Colom, 2  
08222 Terrassa - Barcelona

### **HORARIOS**

9:30 – 10:00 Entrega de acreditaciones

10:00 – 13.30 Sesión de mañana

15:30 – 19:00 Sesión de tarde

### **PRECIOS**

Socios o alumnos de la UPC: 315 €

No Socios: 345 €

El precio incluye:

- Asistencia al curso.
- Material didáctico específico.
- Diploma acreditativo.
- Almuerzo.

Confirme su asistencia por:

Correo: [CRESCA – UPC](mailto:CRESCA@UPC)

C/ Colom, 1

08222 Terrassa – Barcelona

Teléfono: 93 739 86 54 Fax: 93 739 82 25

Email: [info@cresca.upc.edu](mailto:info@cresca.upc.edu)

Internet: [www.cresca.upc.edu](http://www.cresca.upc.edu)



[www.itelspain.com](http://www.itelspain.com)

## CURSOS DE FORMACIÓN DE LIMPIEZAS GENERALES



[www.cresca.upc.edu](http://www.cresca.upc.edu)

### ENTIDAD COLABORADORA



**UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA  
BARCELONATECH**

---

Campus de Terrassa