

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

15 de Mayo de 2013

### 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 y saneamiento.
- Identificación de suciedades y superficies.
- 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.
- Métodos y técnicas de limpieza, elección de materiales y productos, frecuencias y dosificaciones recomendadas.
- Limpieza manual y mecánica de suelos.
- Limpieza canales de desagüe.
- 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.
- La utilización del vapor a alta presión y alta temperatura en la limpieza e higiene de cocinas y cámaras frigoríficas.
- La ozonización y niveles de esterilización, en cocinas y cámaras frigoríficas.
- La desinsectación y desratización en cocinas colectivas.

## CURSOS DE FORMACIÓN DE LIMPIEZAS GENERALES

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

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

- 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.

### FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

15 de Mayo de 2013

Edifici 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 ITEL 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  
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)

### NOTA

Este curso puede ser bonificado a través de la Fundación Tripartita (antigua FORCEM).

Solicite información al tel. 93 877 41 01 o envíe un email a [formación@itelspain.com](mailto:formación@itelspain.com)

### ENTIDAD COLABORADORA



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA  
BARCELONATECH  
Campus de Terrassa