LIMPIEZA EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN Y RESTAURACIÓN

Área: FORMACIÓN PARA EL EMPLEO
Modalidad: Presencial
Duración: 50 h
Precio: 250.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CALENDARIO

La plataforma de formación está abierta las 24 horas del día los siete días a la semana para que puedas realizar el curso a tu ritmo.

DESTINATARIOS

Personas que vayan a despeñar un puesto de trabajo en tareas de limpieza en industria alimentaria o restauración.

OBJETIVOS

Realizar correctamente la limpieza de los espacios de las industrias alimentarias y establecimientos de restauración utilizando las técnicas y productos adecuados de manera que dispongamos de instalaciones sanitariamente higiénicas, incluido el tratamiento COVID-19.

Esta formación capacita para ocupar puestos de operario/a de limpieza en establecimientos de restauración y limpieza, ampliamente demandados en esta situación de crisis

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. Higiene integral. Conceptos clave
Higiene integral
Higiene de los alimentos
Microorganismos

Unidad didáctica 2. Factores implicados en la higiene
La suciedad en la industria alimentaria
Los gérmenes o microorganismos
El agua en las industria alimentaria

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

Equipos y utensilios de limpieza
Formas, materiales y características de las superficies a limpiar y desinfectar
Tipos de limpieza

Unidad didáctica 3. Sistemas de aplicación de la higiene
Sistemas de aplicación
Limpieza y desinfección manuales
Limpieza y desinfección automáticas: sistemas CIP
Normas de aplicación del sistema CIP
Fases del sistema CIP

Unidad didáctica 4. Detergentes y desinfectantes: características y modo de empleo. Productos ecológicos
Detergentes y desinfectantes
Características y aplicación de los detergentes
Características y aplicación de los desinfectantes
Características de los tipos de desinfectantes
Evaluación de los desinfectantes
Productos higienizantes
Residuos de detergentes y desinfectantes.
Detergentes y desinfectantes ecológicos
Buenas prácticas en el comercio frente al COVID-19

Unidad didáctica 5. Programa de limpieza y desinfección: aplicación práctica
APPCC y su relación con el programa de L+D
Programa de limpieza y desinfección
Limpieza y desinfección en las salas de procesado
Características de los tipos de desinfectantes
Limpieza y desinfección de equipos, utensilios y aparatos
Limpieza y desinfección de los envases
Limpieza y desinfección de los sistemas de transporte

Unidad didáctica 6.- Acciones especiales de la higiene alimentaria
Desinsectación
Desratización
Eliminación de residuos y desperdicios
Aguas residuales
ODS

METODOLOGIA

El curso se imparte bajo la modalidad de presencia, cuya característica principal es la participación del alumnado en el proceso de aprendizaje, puesto que el alumnado es la figura protagonista de dicho proceso, asumiendo el profesorado el rol de mediador entre los alumnos y alumnas y los conocimientos, destrezas y actitudes a desarrollar.

Nuestra metodología está adaptada a alumnado procedente de diferentes contextos, y sabiendo trabajar con grupos heterogéneos, realizando un proceso de aprendizaje personalizado e individualizado.

Pretendemos que los alumnos y alumnas adquieran las competencias (capacidades, destrezas y habilidades) necesarias para el desempeño del puesto de trabajo.

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

Apostamos por el aprendizaje constructivo así como por el aprendizaje que fomenta la participación y trabajo en equipo.

Dada las características de la acción formativa se trata de una formación eminentemente práctica, en la que el profesorado expone determinados conceptos que de forma inmediata el alumnado puede poner en práctica.

Se trata de una formación flexible en la que el profesorado está preparado ante la demanda y progresos de todos y cada uno de los alumnos y alumnas con el fin de dar soluciones inmediatas.

Existe una comunicación mutua y continua entre profesorado, equipo de coordinación del centro de formación y alumnado y, a partir de esa interacción, se persigue la conciencia de constitución de grupo.

Los aspectos básicos de la metodología de esta modalidad son los siguientes:

- Presentación del curso.
- Exposición de la programación y planificación del curso.
- Entrega del soporte didáctico y documentación del curso.
- Definición de objetivos.
- Exposición de los contenidos teóricos.
- Realización de ejercicios y casos prácticos y/o teóricos prácticos.
- Realización de prácticas.
- Resumen de los contenidos expuestos.
- Realización de pruebas de evaluación teórica y práctica.

Metodología aplicada a los contenidos teóricos:

Durante las horas de teoría el profesorado expone los contenidos de forma dinámica, utilizando para ello material audiovisual (presentaciones, fotografías proyectadas, videos y otros recursos didácticos).

Metodología aplicada a los contenidos prácticos:

Consisten en la realización de algunas de las siguientes actividades, a criterio del profesorado:

Realización de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos en relación con los contenidos del curso.

Realización de prácticas en aplicación de todo lo desarrollado en el ámbito teórico**. En este sentido es de destacar las clases eminentemente prácticas en talleres donde los alumnos y alumnas pueden poner en práctica todo lo aprendido en las aulas teóricas.**

REQUISITOS

No se requieren requisitos esenciales de acceso a excepción de los correspondientes indicadados en la normativa para cada certificado.

CONTROLES APRENDIZAJE

A lo largo de todo el proceso formativo, el profesorado realiza una evaluación continua que tiene como finalidad poder conocer el nivel de progreso del alumnado, teniendo en cuenta su actitud en clase, su asistencia, cumplimiento de las normas, su participación, la asimilación de contenidos, desarrollo de prácticas, etc.

Se realiza una prueba de evaluación final teórica, con preguntas sobre el contenido del curso.

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

Además se realiza una evaluación de la parte práctica con la finalidad de evaluar la adquisición de habilidades, destrezas, aptitudes, actitud, etc.

Como resultado de esta evaluación, el alumno o alumna es considerado como apto/a o no apto/a.

DIPLOMAS

A la finalización del curso se entrega un diploma de realización y/o aprovechamiento del mismo que el alumnado puede descargar desde la plataforma.

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.