Técnicas Actualizadas de Conocimientos para el Auxiliar de Hostelería

Técnicas Actualizadas de Conocimientos para el Auxiliar de Hostelería

Duración: 80 horas

Precio: 350 euros.

Modalidad: A distancia

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2024

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2024

Bolsa de empleo:

El alumno en desemple puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones,etc....

Formas de pago:

-Mediante transferencia
-Por cargo bancario
-Mediante tarjeta
-Por Pay pal
-Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

© icaformación2024

Programa del curso:

MÓDULO 1: Limpieza de Dependencias.

Identificación y Utilización de Productos

de Limpieza

TEMA 1. Normas de Seguridad e Higiene

Seguridad e Higiene

Higiene Personal y General

Higiene de las Cocinas

Lo que hemos aprendido

Test

TEMA 2. Identificación y Utilización de Productos de Limpieza

Tipos de Suciedad

Tipos de Suelos

Técnicas de Limpieza

Concepto de PH

Lejía

Detergentes

© icaformación2024

Amoniaco

Ceras

Procedimientos de Limpieza

Lo que hemos aprendido

Test

TEMA 3. Mantenimiento de los Edificios

Definición de Mantenimiento

Mantenimiento Corrector

Mantenimiento Preventivo

Mantenimiento Integral

El Coste de No Mantener

La Limpieza como Actividad Esencial del Mantenimiento

Repercusiones Sociales de la Falta de Limpieza

Lo que hemos aprendido

Test

© icaformación2024

índice 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

© icaformación2024

Limpiar Bayetas y Estropajos

Olor de la Cocina

Lo que hemos aprendido

Test

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

Lo que hemos aprendido

Test

MÓDULO 2: Protocolos en la Manipulación

y Transporte de Alimentos

TEMA 6. El Mobiliario y el Material de Trabajo

El Mobiliario

© icaformación2024

El Material de Trabajo

Lo que hemos aprendido

Test

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

Lo que hemos aprendido

Test

TEMA 8. Almacenamiento y Conservación de los Alimentos

Almacenamiento y Conservación

Tratamientos Conservadores

Tiempos Máximos Recomendables de Conservación

Lo que hemos aprendido

Test

TEMA 9. Protocolos en la Manipulación y Transporte de

© icaformación2024

Alimentos

Higiene

Adquisición de los Alimentos

Transporte Adecuado de los Alimentos

Lo que hemos aprendido

Test

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

Lo que hemos aprendido

Test

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

© icaformación2024

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?

Lo que hemos aprendido

Test

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

Lo que hemos aprendido

© icaformación2024

Test

TEMA 13. Recepción, Selección, Lavado, Secado y Procesado de

la Ropa

Introducción

Tipos de Productos

Guía de Lavado

Tejidos

Etiquetas

Planchado Industrial

Lo que hemos aprendido

Test

TEMA 14. Problemas de Lavado

Introducción

Problemas por Cambios en el Color

Manchas

Tejidos Encogidos o Dañados

Residuos de Detergentes

Problemas con la Lavadora

Lo que hemos aprendido

Test

© icaformación2024

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

Lo que hemos aprendido

Test

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

Lo que hemos aprendido

Test

TEMA 17. Riesgos Relacionados con las Condiciones de

Seguridad

Introducción

© icaformación2024

Lugares de Trabajo

La Electricidad

Las Máquinas

Herramientas Manuales

Los Incendios

Almacenamiento, Manipulación y Transporte

Señalización de Seguridad

El Mantenimiento

Lo que hemos aprendido

Test

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

Lo que hemos aprendido

© icaformación2024