

“NOVES TÈCNiques I MÈTODES DE NETEJA I HIGIENITZACIÓ EN CUINES COL·LECTIVES I CÀMARES FRIGORÍFIQUES”

15 de Maig de 2013

OBJECTIU

L'objectiu d'aquest curs és formar als assistents en els paràmetres tècnics més importants en la neteja i higiene de cuines i càmeres frigorífiques. Aconseguint l'**alta productivitat** i nivells d'higienització que permet la nova tecnologia.

Els avanços tecnològics que avui tenim a la nostra disposició ens permeten garantir la no contaminació alimentària i a la vegada, els nivells d'eficiència i productivitat que ens generaran, a més a més, dels estalvis indirectes de la falta de neteja, estalvis directes considerables.

Amb les noves tècniques que es coneixeran a través d'aquest curs, podran garantir els nivells d'higiene capaços d'evitar la contaminació alimentària i els riscos d'incendi derivats de pràctiques ineficients de neteja.

Un curs que no hauria de perdre's cap persona compromesa en la neteja i higiene de cuines col·lectives i càmeres frigorífiques.

Dirigit al personal d'empreses de neteja, hotels, grans restaurants, hospitals i empreses de càtering.

TEMARI

- ¿Perquè la higiene a les cuines és important?
- ¿Com solucionar els problemes d'higiene a la cuina?
- Creixement de microorganismes; Com les bacteries es tornen perilloses.
- Pràctiques no higièniques i les seves conseqüències.
- Fonts portadores de perill (no humanes i humanes).
- Netejar o desinfectar ¿Què és millor?
- Principis de neteja i sanejament.
- Identificació de brutícies i superfícies.
- Bactèries, floridures i llevadures.
- Els productes de contacte alimentari i la seva utilització.
- Influència del pH en els processos de neteja; la neutralització de superfícies.
- Elecció d'utensilis i màquines de neteja.
- Mètodes i tècniques de neteja, elecció de materials i productes, freqüències i dosificacions recomenades.
- Neteja manual i mecànica de terres.
- Neteja canals de desaigua.
- Neteja i higienització dels diferents equips i utensilis de cuina.
- Resum dels "faig" i "no faig" en la higiene de la cuina i càmeres frigorífiques.
- La utilització del vapor a alta pressió i alta temperatura en la neteja i higiene de cuines i càmeres frigorífiques.
- L'ozonització i nivells d'esterilització, en cuines i càmeres frigorífiques.
- La desinsectació i desratització en cuines col·lectives.
- La tècnica del canyó d'escuma i la seva aplicació.
- L'elaboració de programes i protocols de neteja per a cada tipus de cuina o càmara frigorífica.

DATA I LLOC DE REALITZACIÓ

15 de Maig de 2013

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

HORARIS

9:30 – 10:00 Entrega documentació

10:00 – 13.30 Sessió de matí

15:30 – 19:00 Sessió de tarda

PREUS

Socis ITEL o alumnes de la UPC: 315 €
No Socis: 345 €

El preu inclou:

- Assistència al curs.
- Material didàctic específic.
- Diploma acreditatiu.
- Dinar.

Confirmi la seva assistència per:

Correu: CRESCA – UPC

C/ Colom, 1

08222 Terrassa – Barcelona

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

Email: info@cresca.upc.edu

Internet: www.cresca.upc.edu

NOTA

Aquest curs pot ser bonificat a través de la Fundació Tripartita (antiga FORCEM).

Sol·liciti informació al tel. 93 877 41 01 o envii un email a formación@itelspain.com

ENTITAT COL·LABORADORA



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH

Campus de Terrassa