



Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

Sku: CT0170

Horas: 14

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Conocer los distintos procesos de limpieza, los productos a utilizar y sus medidas de seguridad.
- Aprender los distintos métodos de limpieza, la aplicación de equipos y materiales básicos.

CONTENIDOS

1. Concepto y niveles de limpieza.
2. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
3. Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
4. Productos de limpieza de uso común:
 - Clasificación.
 - Características principales de uso.
 - Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
 - Interpretación de las especificaciones.
5. Sistemas.
 - Métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
 - Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
6. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos