



# 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