



Seguridad y limpieza en las zonas de lavado e instalaciones

Sku: CT0400

Horas: 40

Formato: HTML

CONTENIDOS

1 Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales. las instalaciones. el mobiliario. los equipos. la 55 y el pequeño material característicos de las unidades de lavado de catering 2 Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad 3 Productos de limpieza de uso común: tipos. clasificación. características principales de uso. medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones 4 Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución 5 Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: Uniformes de lavado. lencería y zapatos. Prendas de protección y normativa