



## **Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**

**Sku:** CT0825

**Horas:** 6

### **CONTENIDOS**

1 Productos de limpieza de uso común: tipo. clasificación 2 Características principales de uso 3 Medidas de seguridad y normas de almacenaje 4 Interpretación de las especificaciones 4 Interpretación de las especificaciones 5 Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. 6 Procedimientos habituales: Tipos y ejecución