



## **Limpieza de instalaciones y equipos en cocina**

**Sku:** CT1962

**Horas:** 16

**Formato:** HTML

### **CONTENIDOS**

1. Conocimiento de los equipos. 2. Conocimiento de las instalaciones. 3. Conocimiento de las herramientas. 4. Realización de la desinfección en el área de trabajo. 4.1. Medidas de seguridad a la hora de limpiar. 4.2. Sistemas de limpieza para cada máquina. 4.3. Utilización de productos adecuados.