

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Identificar, clasificar y comparar los distintos productos y tratamientos de limpieza, tales como la desinfección, esterilización, desinsectación y desratización, y sus condiciones de empleo.
- Conocer las medidas de seguridad en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.

Contenido

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: tipos, 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.