FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0170
Nombre: Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería
Duración: 15 horas
Modalidad: Teleformación

Objetivos:

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.

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: 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.