Ajuntament de Sallent,
Cabrianes i Cornet

Diputació Barcelona
xarxa de municipis

PLA DE BARRIS DE SALLENT
RECUPEREM LA RIBA

NETEJA D'INSTAL.LACIONS I EQUIPS D'HOSTALERIA

HORES: 15

OBJECTIUS:
Identificar, classificar i comparar els diferents productes i tractaments de neteja, com ara la desinfecció, esterilització, desinsectació i desratització, i les seves condicions de maneig. Conèixer les mesures de seguretat en totes les situacions de treball de l'activitat d'hostaleria.

PROGRAMA

1. Concepte i nivells de neteja.
2. Requisits higiènics generals d'instal·lacions i equips.
3. Processos de neteja: desinfecció, esterilització, desinsectació i desratització.
4. Productes de neteja d'ús comú: tipus, classificació. Característiques principals d'ús. Mesures de seguretat i normes d'emmagatzematge. Interpretació de les especificacions.
5. Sistemes, mètodes i equips de neteja: aplicacions dels equips i materials bàsics. Procediments habituals: tipus i execució.
6. Tècniques de senyalització i aïllament d'àrees o equips.

NOTA: Pots obtenir un certificat d'aprofitament del curs.