

PROCESOS DE LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS (Hostelería y Turismo) (+) (20 horas)

Cursos On-Line

Cocina, hostelería y turismo

Modo de estudio

- Online.

Certificación

- La Escuela ACU CANARIAS le entregará un diploma acreditativo.

Precio

20€

Fecha:

- Matricula Abierta.

Duración

20 horas.



Programación

1 Selección y control de uso de equipos

- 1.1 Productos específicos de limpieza
- 1.2 Equipos, maquinaria, útiles y herramientas
- 1.3 Cuidados en el almacenaje del armario de limpieza
- 1.4 Medidas de precaución con los líquidos
- 1.5 Carro de limpieza
- 1.6 Actividades: selección y control de uso de equipos

2 Análisis y ejecución de los procesos de limpieza

- 2.1 Análisis y evaluación de los sistemas
- 2.2 Actividades: análisis y ejecución de los procesos de limpieza

3 Control del cumplimiento de las normas

- 3.1 Proceso de control
- 3.2 Normas de control de uso de maquinaria
- 3.3 Normas de control de uso de productos
- 3.4 Actividades: control del cumplimiento de las normas