



FORMACIÓ NETEJA EN HOTELERIA I RESTAURACIÓ: LES CLAUS PER A UNA NETEJA EFICAÇ

80 35 80 

www.altimirambitecnia.com



FORMACIÓ DE NETEJA EN HOTELERIA I RESTAURACIÓ: LES CLAUS PER A UNA NETEJA EFICAÇ

PROGRAMA			
1	La importància de la neteja	5	El pla de neteja: què és un pla, models, quina informació hi trobem
2	Microbiologia bàsica	6	La neteja en els establiments: què hi trobarem: • Sistemes de dosificació automàtica • Identificació per colors: etiqueta, ampolla, producte • Els diferents proveïdors i sistemes a Andorra
3	Neteja i Desinfecció: • Conceptes • Els factors claus en la neteja • Com es neteja? • El pH. Productes àcids i bàsics • La neteja i desinfecció dels vegetals de consum en cru	7	Punts més crítics on la desinfecció és imprescindible • Cuines, punts més crítics
4	Com farem una bona neteja i una bona desinfecció? 4.1. El material 4.2. Els productes químics • Àcids / àlcalis • Detergents i desinfectants • Dosificació: manual / automàtica • Equips de protecció individual (EPIS) 4.3. L'Aigua	8	Bones pràctiques de manipulació en la neteja • Exemples d'errors més comuns • Bones praxis

DIRIGIT A: Principalment, al personal que acostuma a fer neteges de cuines de restaurants, habitacions d'hotel, escoles bressol, i altres llocs públics similars.

OBJECTIUS:

- Saber com fer una correcta neteja i desinfecció
- Entendre un pla de neteja
- Fer un correcte ús dels productes de neteja
- Sensibilització de la importància sanitària d'aquesta feina
- Ensenyament de les nocions bàsiques en el camp de la neteja per a saber quin procediment i quin producte fer servir segons uns paràmetres determinats (tipus de brutícia, tipus de superfície, ...)

METODOLOGIA: Es dona la informació d'una manera molt pràctica i gràfica, amb l'ajuda d'una presentació PowerPoint. També hi ha la possibilitat de fer la formació al lloc de treball.



CURS HOMOLOGAT PEL GOVERN D'ANDORRA

TÈCNICS PROFESSORS:

Cèlia Vendrell, Enginyer superior en Medi Ambient.

Susana Pascuet, Enginyer tècnic en biologia aplicada en el Medi Ambient.

DURADA:

2 hores

Impartit en 1 dia

Assistència obligatòria al 100% del curs. Inclou tota la documentació i el certificat.

Assessorament ambiental i alimentari

Av. Fiter i Rossell 6, 3r. AD700 Escaldes-Engordany. Principat d'Andorra.

www.altimirambitecnia.com