

# IMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Modalidad: curso e-Learning Duración: 6 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

## CONTENIDOS

1. Productos de limpieza de uso común: tipo, clasificación 2. Características principales de uso 3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje 4. Interpretación de las especificaciones 5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. 6. Procedimientos habituales: Tipos y ejecución

