

GESTIÓN Y SEGUIMIENTO DE LOS NUEVOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

Modalidad: curso e-Learning Duración: 75 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Conocer los nuevos procedimientos de limpieza y realizar las tareas de limpieza y mantenimiento de superficies y mobiliario en edificios y locales Establecer la metodología del plan de trabajo de limpieza, así como conocer los diferentes métodos y técnicas y distribuir a los profesionales de un equipo en función de las pautas y criterios de actuación Realizar el seguimiento y control del equipo de limpieza, así como la normativa aplicable relativa a equipos y materiales de limpieza y otros protocolos de sustitución de personal, conociendo los antecedentes y nuevas normativas

CONTENIDOS

UD1. Establecimiento del plan de trabajo de limpieza
1.1. Organización del trabajo.
UD2. Determinación de método y técnica de limpieza
2.1. Establecimiento de frecuencias.
2.2. Realización del cálculo de tiempos.
2.3. Distribución de tareas.
2.4. Organización de recursos materiales.
2.5. Implementación.
2.6. Evaluación del trabajo.
UD3. Distribución de los profesionales en un equipo de limpieza
3.1. Aplicación de pautas y criterios de actuación.
3.2. Gestión de recursos humanos.
UD4. Seguimiento y control de los profesionales en un plan de limpieza.
4.1. Aplicación de pautas de actuación.
4.2. Gestión de contingencias.
4.3. Gestión de incidencias: Partes y comunicación.
4.4. Gestión del control de asistencia.
4.5. Sustitución del trabajador.
UD5. Conocimiento de la normativa relativa: ISO 22483.
5.1. Conocimiento de los antecedentes: UNE 182001.
5.2. Conocimiento de las novedades de la norma ISO 22483.
5.3. Aplicación de los procedimientos.
5.4. Implantación

