

FORMACIÓ NETEJA DE ZONES HUMIDES:

SPA'S, SAUNES, PLATGES DE PISCINES, ...



Tel. 80 35 80



Formació de Neteja de Zones Humides: Spa's, Saunes, Platges de piscines,...



➤ **Programa:**

1. L'operari i el seu treball

- 1.1 La importància sanitària d'aquesta la feina.
- 1.2 Problemes derivats d'una mala neteja i desinfecció
- 1.3 Importància d'una bona neteja i desinfecció de les zones humides
- 1.4 Optimització del temps a la feina per a obtenir el millor rendiment personal.

2. Productes específics per a la neteja en centres esportius

- 2.1 Identificació i coneixement dels diferents tipus de superfícies i materials que s'han de netejar.
- 2.2 Identificació i coneixement dels diferents tipus de brutícia.
- 2.3 Nocions bàsiques sobre els productes químics per a la neteja.
- 2.4 Elecció del producte de neteja adequat per a cada tipus de superfície i brutícia.
- 2.5 Dosificació i ús correcte dels productes.

3. Mètodes i sistemes de treball específics.

- 3.1 La preparació abans de començar a treballar.
- 3.2 Processos de neteja per a:
 - 3.2.1 Lavabos i sanitaris.
 - 3.2.2 Vestuaris.
 - 3.2.3 Zones comunes d'ús públic.
 - 3.2.4 Zones humides (piscines, saunes i similars).
 - 3.2.5 Desinfecció ambiental.
 - 3.2.6 Paviments
 - 3.2.6.1 Tipus de paviment.
 - 3.2.6.2 Aplicació de netejadors específics.
 - 3.2.6.3 Manteniment i renovació.

4. Mesures de prevenció

- 4.1 Magatzematge.
- 4.2 Envasat i etiquetat.
- 4.3 Prevenció de riscos freqüents.
- 4.4 Nocions bàsiques sobre primers auxilis.
- 4.5 Ergonomia. Bones postures de treball

Dirigit a: Aquesta formació està dirigida a tot el personal de l'àrea de neteja dels centres esportius, hotels, balnearis i similars.

Objectius: Inclou els següents punts:

- ✓ Sensibilització de la importància sanitària d'aquesta la feina.
- ✓ Ensenyament de les nocions bàsiques en el camp de la neteja per a saber quin tipus de procediment fer segons uns paràmetres determinats (tipus de brutícia, tipus de superfície,...).
- ✓ Explicació de les mesures preventives a seguir per a la manipulació del productes.

Metodologia: Aquest curs consta d'una part teòrica impartida amb l'ajuda d'una presentació Power-Point i una part pràctica de major durada on es realitzaran un gran nombre d'activitats de formació.

Tècnic Professors: Tècnics llicenciats en Biologia, Bromatologia, Ciència i Tecnologia dels aliments, enginyers Ambientals.

Durada: 4 hores impartides en 1 dia.