

# FORMACIÓ

# NETEJA EN HOTELETERIA I

# RESTAURACIÓ:

## LES CLAUS PER A UNA NETEJA EFICAÇ



Tel. 80 35 80



# Formació de Neteja en Hoteleria i Restauració: Les claus per a una neteja eficaç



## ➤ **Programa:**

### 1. La importància de la neteja

### 2. Microbiologia bàsica

### 3. Neteja i Desinfecció

- 3.1 Conceptes
- 3.2 Els factors claus en la neteja
- 3.3 Com es neteja?
- 3.4 El pH. Productes àcids i bàsics

### 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

### 5. El pla de neteja: què és un pla, models, quina informació hi trobem

### 6. La neteja en els establiments: què hi trobarem

- 6.1 Sistemes de dosificació automàtica.
- 6.2 Identificació per colors: etiqueta, ampolla, producte.
- 6.3 Els diferents proveïdors i sistemes a Andorra.

### 7. Punts més crítics, on la desinfecció és imprescindible

- 7.1 Cuines, punts més crítics
- 7.2 Habitacions: punts més crítics

### 8. Bones pràctiques de manipulació en la neteja.

- 8.1 Exemples d'errors més comuns.
- 8.2 Bones praxis

**Dirigit a:** Aquesta formació es dirigeix, 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:** En aquest curs es dóna la informació d'una manera molt pràctica i gràfica, amb l'ajuda d'una presentació Power-Point. També hi ha la possibilitat de fer la formació al lloc de treball.

**Tècnic Professors:** Tècnics llicenciats en Biologia, Ciència i Tecnologia dels aliments, enginyers medi ambientals.

**Durada:** 2 hores impartides en 1 dia.