

# LIMPIEZA, HIGIENIZACIÓN Y DESINFECCIÓN medidas COVID-19 (online)

**A QUIÉN VA DESTINADO** a todos los profesionales de la Hostelería y Restauración.

**PARA QUÉ CAPACITA** para poder trabajar con seguridad y saber aplicar las medidas de limpieza, higienización y desinfección adecuadas.

**DURACIÓN** 20 horas (la **modalidad online** permite empezar el curso cuando convenga y adaptar los horarios a las propias necesidades. Se puede realizar el curso según el ritmo de aprendizaje de cada persona: repasar y hacer tantas veces como se quiera un ejercicio o una lección).

**FECHAS INICIO CADA 15 DÍAS** (a determinar con cada empresa y/o participante).

**PRECIO** 150€ (bonificable 100%)<sup>1</sup>

## METODOLOGÍA

En este curso online se efectúa un seguimiento periódico del progreso, para ayudar a cumplir los requisitos exigidos para superar con éxito la formación. Con ejercicios de autoevaluación, que permiten reforzar, tantas veces como se requiera, los conocimientos que ya disponen los profesionales.

A medida que se completan los ejercicios, el tutor informa del progreso, a través de mensajes en el campus virtual, para provocar una relación de confianza y proximidad. La comunicación puede realizarse por diferentes medios: red social del campus, e-mail, foro de dudas y por teléfono.

## OBJETIVOS

- Analizar diferentes tipos de sistemas de limpieza.
- Conocer los diferentes tipos de productos químicos que existen en el mercado.
- Describir las normas generales sobre la utilización de productos, medidas preventivas generales y específicas.
- Definir pautas para la desinfección de superficies y espacios habitados.
- Conocer los aspectos básicos de comportamiento del CORONAVIRUS SARS-COV-2 para poder llevar a cabo medidas de prevención efectivas.
- Seleccionar el tipo de desinfectante efectivo y la dosis adecuada para combatir el CORONAVIRUS SARS-COV-2.
- Aplicar las técnicas de desinfección de forma adecuada teniendo en cuenta el tipo de aplicación.

## CONTENIDOS

### 1. LA LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN

- Selección de materiales y productos
- Selección de utensilios y máquinas
- Selección de productos
- Identificación de suciedades
- Identificación de superficies

### 2. SISTEMAS DE LIMPIEZA

- Limpieza de mobiliario
- Limpieza de servicios
- Limpieza de paredes
- Limpieza de habitaciones
- Limpieza de cristales

### 3. PRINCIPALES GRUPOS QUÍMICOS DE ACCIÓN DESINFECTANTE

- Etiquetado de los productos
- Ficha de datos de seguridad
- Clasificación de los productos químicos
- Características y propiedades de los productos químicos

### 4. QUÉ ES EL CORONAVIRUS SARS-COV-2 Y LA COVID-19

- Introducción
- Qué es el Covid-19
- Permanencia del Coronavirus en superficies
- Biocidas (desinfectantes frente al Coronavirus Sars-Cov-2)
- Ozono frente al Coronavirus Sars-Cov-2

### 5. PROTOCOLOS DE DESINFECCIÓN

- Seguridad e higiene en la manipulación de productos químicos de limpieza
- Prevención de riesgos laborales en labores de desinfección frente al Coronavirus Sars-Cov-2
- Generación de residuos y su tratamiento



<sup>1</sup> Para los trabajadores en activo contratados en régimen general (no autónomos), el importe total de este curso se puede bonificar 100% a través de la **Fundación Estatal para la Formación en el Empleo**, con el crédito anual que cada empresa dispone para realizar formación. **Le informamos del crédito disponible de su empresa.**