



FORMACIÓ NETEJA DE ZONES HUMIDES: SPA'S, SAUNES, PLATGES DE PISCINES

80 35 80 
www.altimirambitecnia.com



FORMACIÓ 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	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.
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.	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 producte.

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



CURS HOMOLOGAT PEL GOVERN D'ANDORRA

TÈCNICS PROFESSORS:

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

DURADA:

4 hores

Impartides en 1 dia

Assistència obligatòria al 100% del curs. Inclou tota la documentació i el certificat homologat.

Assessorament ambiental i alimentari

Av. Fiter i Rossell 6, 3r. AD700 Escaldes-Engordany. Principat d'Andorra.

www.altimirambitecna.com