

HOTA0006 GESTIÓN Y SEGUIMIENTO DE LOS NUEVOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA



180,00 € - 250,00 €

El curso: Gestión y Seguimiento de los Nuevos Procedimientos de Limpieza, es una formación especializada de la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. El curso permite al alumno conocer los métodos de limpieza y mantenimiento de superficies y mobiliarios en edificios y locales.

Categorías: [Cursos online](#), [Limpieza](#) |

INFORMACIÓN

Duración	75 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL

Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DETERMINACIÓN DEL MÉTODO Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA

1. Establecimiento del plan de trabajo de limpieza
2. - Organización del trabajo.
3. Determinación de método y técnica de limpieza
4. - Establecimiento de frecuencias.
5. - Realización del cálculo de tiempos.
6. - Distribución de tareas.
7. - Organización de recursos materiales.
8. - Implementación.
9. - Evaluación del trabajo.
10. Distribución de los profesionales en un equipo de limpieza
11. - Aplicación de pautas y criterios de actuación.
12. - Gestión de recursos humanos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PLAN DE LIMPIEZA. NORMATIVA

1. Seguimiento y control de los profesionales en un plan de limpieza.
2. - Aplicación de pautas de actuación.
3. - Gestión de contingencias.
4. - Gestión de incidencias: Partes y comunicación.
5. - Gestión del control de asistencia.
6. - Sustitución del trabajador.
7. Conocimiento de la normativa relativa: ISO 22483
8. - Conocimiento de los antecedentes: UNE 182001.
9. - Conocimiento de las novedades de la norma ISO 22483.
10. - Aplicación de los procedimientos.

11. - Implantación.

