

Gestión y seguimiento de los nuevos procedimientos de limpieza

Modalidad: curso e-Learning Duración: 75 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Conocer los nuevos procedimientos de limpieza y realizar las tareas de limpieza y mantenimiento de superficies y mobiliario en edificios y locales Establecer la metodología del plan de trabajo de limpieza, así como conocer los diferentes métodos y técnicas y distribuir a los profesionales de un equipo en función de las pautas y criterios de actuación Realizar el seguimiento y control del equipo de limpieza, así como la normativa aplicable relativa a equipos y materiales de limpieza y otros protocolos de sustitución de personal, conociendo los antecedentes y nuevas normativas

CONTENIDOS

UD1. Establecimiento del plan de trabajo de limpieza

- 1.1. Organización del trabajo.

UD2. Determinación de método y técnica de limpieza

- 2.1. Establecimiento de frecuencias.
- 2.2. Realización del cálculo de tiempos.
- 2.3. Distribución de tareas.
- 2.4. Organización de recursos materiales.
- 2.5. Implementación.
- 2.6. Evaluación del trabajo.

UD3. Distribución de los profesionales en un equipo de limpieza

- 3.1. Aplicación de pautas y criterios de actuación.
- 3.2. Gestión de recursos humanos.

UD4. Seguimiento y control de los profesionales en un plan de limpieza.

- 4.1. Aplicación de pautas de actuación.
- 4.2. Gestión de contingencias.
- 4.3. Gestión de incidencias: Partes y comunicación.
- 4.4. Gestión del control de asistencia.

4.5. Sustitución del trabajador.

UD5. Conocimiento de la normativa relativa: ISO 22483

5.1. Conocimiento de los antecedentes: UNE 182001.

5.2 Conocimiento de las novedades de la norma ISO 22483.

5.3. Aplicación de los procedimientos.

5.4. Implantación