



## FORMACIÓ NETEJA EN HOTELERIA I RESTAURACIÓ: LES CLAUS PER A UNA NETEJA EFICAÇ

**80 35 80**   
**www.atenia.ad**

ASSESSORIA AMBIENTAL I ALIMENTÀRIA  
assessorem, certifiquem i formem

Av. Fiter i Rossell, 6, 3r pis. AD700 Escaldes-Engordany. PRINCIPAT D'ANDORRA.

Tel. +376 80 35 80  · administracio@atenia.ad · www.atenia.ad

   @atenia





## FORMACIÓ NETEJA EN HOTELERIA I RESTAURACIÓ: LES CLAUS PER A UNA NETEJA EFICAC

| PROGRAMA |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | La importància de la neteja                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 5 | El pla de neteja: què és un pla, models, quina informació hi trobem                                                                                                                                                                                          |
| 2        | Microbiologia bàsica                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6 | La neteja en els establiments: què hi trobarem: <ul style="list-style-type: none"><li>• Sistemes de dosificació automàtica</li><li>• Identificació per colors: etiqueta, ampolla, producte</li><li>• Els diferents proveïdors i sistemes a Andorra</li></ul> |
| 3        | Neteja i Desinfecció: <ul style="list-style-type: none"><li>• Conceptes</li><li>• Els factors claus en la neteja</li><li>• Com es neteja?</li><li>• El pH. Productes àcids i bàsics</li><li>• La neteja i desinfecció dels vegetals de consum en cru</li></ul>                                                     | 7 | Punts més crítics on la desinfecció és imprescindible <ul style="list-style-type: none"><li>• Cuines, punts més crítics</li></ul>                                                                                                                            |
| 4        | Com farem una bona neteja i una bona desinfecció?<br>4.1. El material<br>4.2. Els productes químics <ul style="list-style-type: none"><li>• Àcids / àlcalis</li><li>• Detergents i desinfectants</li><li>• Dosificació: manual / automàtica</li><li>• Equips de protecció individual (EPIS)</li></ul> 4.3. L'Aigua | 8 | Bones pràctiques de manipulació en la neteja <ul style="list-style-type: none"><li>• Exemples d'errors més comuns</li><li>• Bones praxis</li></ul>                                                                                                           |

**DIRIGIT A:** Al personal acostumat 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:** Es dona la informació d'una manera molt pràctica i gràfica, amb l'ajuda d'una presentació PowerPoint. També hi ha la possibilitat de fer la formació al lloc de treball.

## FORMACIÓ

### TÈCNICS PROFESSORS:

Enginyers tècnics i superiors en Medi Ambient.

| DURADA:                                                                               | ASSISTÈNCIA:                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2 hores</b> Impartides en 1 dia                                                    | <b>PRESENCIAL O VIA LA PLATAFORMA ZOOM</b>                                                                               |
| Assistència obligatòria al 100% el curs. Inclou tota la documentació i el certificat. | Veure el calendari de les formacions a Properes Formacions   Atènia ( <a href="http://www.atenia.ad">www.atenia.ad</a> ) |