



Formación

Control'A+ También es un Organismo De Formación

El éxito de la limpieza se condiciona a la capacidad de los participantes, para hacerse. Relacionamos un conjunto de formaciones específicas y destinadas:

- A los Encargados , supervisores y Limpiadores

Intervenimos ante las empresas, colectividades, administraciones

Para apoyar de cursos entregamos también las fichas de instrucciones de trabajo se proporcionan para completar las aptitudes del alumno:

- Formación de las técnicas básicas
- Conocimiento y utilización de los productos
- Métodos de trabajo y planificación
- Decapado, Metalización, cristalización...
- Conocimiento y utilización de las máquinas.

Formaciones Control'A+

<p>El material y los Productos <i>El PH y el conocimiento de productos</i> <i>Las dosificaciones</i> <i>La rotativa</i> <i>La fregadora automática</i> <i>El material específico</i> <i>Las distintas herramientas técnicas</i> <i>Los pictogramas y las fichas de seguridad...</i></p>	<p>Las técnicas de limpieza <i>El barrido húmedo</i> <i>El fregado plano</i> <i>La aspiración de textiles</i> <i>La limpieza de instalaciones sanitarias</i> <i>El método espray</i> <i>Gestos y posturas</i> <i>Las normas de seguridad</i></p>
<p>Las operaciones específicas <i>La cristalización</i> <i>La desinfección</i> <i>El decapado y aplicación de emulsiones</i> <i>La limpieza de las moquetas</i> <i>Las limpiezas generales</i></p>	<p>Encargados y supervisores <i>La organización del trabajo</i> <i>La gestión de los equipos</i> <i>El seguimiento de las prestaciones</i> <i>Planes de trabajo</i> <i>Estudios de rendimientos</i></p>
<p style="text-align: center;">Cursos de gestión para mandos intermedios</p> <ol style="list-style-type: none"> 1º LA TOMA DE DATOS Y EL ESTUDIO TÉCNICO. 2º ELABORACION DE ESTUDIO ECONOMICO DE LA OFERTA. 3º CURSO DE FORMACION PRESENTACION DE OFERTAS. 4º CURSO DE FORMACIÓN ORGANIZACIÓN DE CENTROS CUADRO DE FRECUENCIAS Y PLAN DE TRABAJO. 5º CURSO DE FORMACIÓN ESTRATEGIA DE VENTAS. 6º CURSO DE RENDIMIENTOS, PRODUCTIVIDAD Y RENTABILIDAD EN LIMPIEZA. 7º SUPERVISIÓN Y CONTROL DE CENTROS. 8º MECANIZACIÓN DE LOS SERVICIOS 9º ELECCIÓN, USO Y CONTROL DE LOS PRODUCTOS Y MATERIALES 10º CURSO DE LIMPIEZA Y TRATAMIENTO DE SUELOS. 11º ELABORACION DE UN PLAN DE HIGIENE DE LIMPIEZA AGROALIMENTARIA. 	



Otras Formaciones **Control'A+**

Limpieza Agroalimentaria

Se detalla el contenido básico del temario del curso:

- 1.- Conceptos de microbiología
- 2.- Generalidad de la carne
- 3.- Metodología de limpieza
 - 3.1.- Metodología general
 - 3.2.- Metodología específica por sala de producción
- 4.- Detergentes
- 5.- Desinfectantes
- 6.- Equipos de limpieza
 - 6.1.- Equipos de media presión
 - 6.2.- Máquinas fregadoras
- 7.- Cuidados personales
- 8.- Seguridad e Higiene en el Trabajo

Limpieza Sanitaria / Hospitalaria

Limpieza de transportes:

Trenes, Autobuses, Aviones, Barcos

En la elaboración de los cursos de formación solicitados, **Control'A+** les ofrece en cada uno de los casos, el personalizar los cursos, según las necesidades detectadas durante una visita previa, para poder con ello dar el máximo provecho a la formación a realizar.