ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Limpieza y Desinfección de Aulas, Aseos y Comedor: Protocolos para Personal de Limpieza Escolar

6 ECTS | 150 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Curso de Formación Permanente en Limpieza y Desinfección de Aulas, Aseos y Comedor: Protocolos para Personal de Limpieza Escolar de ICUFOR está diseñado para profesionales que desean especializarse en la higiene de centros educativos. En estos espacios, donde conviven diariamente cientos de niños y adolescentes, mantener condiciones sanitarias óptimas resulta fundamental para proteger la salud de toda la comunidad escolar y contribuir a un entorno propicio para el aprendizaje.

A través de esta formación, adquirirás conocimientos esenciales sobre microbiología aplicada, el uso seguro de productos químicos y desinfectantes, así como el manejo profesional de equipos y maquinaria específica.

Duración
150 horas

Créditos
6 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Comprender los fundamentos de la higiene profesional en el entorno escolar, diferenciando conceptos como limpieza, desinfección, antisepsia y esterilización.

Identificar los principales agentes patógenos y sus vías de transmisión en el medio escolar, relacionando la microbiología básica con las prácticas de limpieza y desinfección.

Aplicar los protocolos específicos de limpieza y desinfección de aulas, aseos y comedor escolar, distinguiendo las secuencias operativas, frecuencias y técnicas diferenciadas que requiere cada espacio.

Conocer el marco normativo y legislativo aplicable a la limpieza en centros educativos, identificando las responsabilidades legales del personal y los requisitos del sistema APPCC vinculados al comedor escolar.

Dominar la clasificación, dosificación y uso seguro de los productos químicos de limpieza y desinfección, interpretando correctamente las fichas de datos de seguridad y aplicando criterios de selección según el tipo de superficie y el nivel de riesgo sanitario.

Desarrollar buenas prácticas en la gestión de residuos y sostenibilidad ambiental, clasificando los distintos tipos de residuos generados e incorporando medidas de eficiencia en el consumo de agua, energía y productos químicos.

Objetivos del curso

Identificar los riesgos laborales específicos del personal de limpieza escolar, aplicando las medidas preventivas adecuadas y utilizando correctamente los equipos de protección individual según la tarea y el riesgo asociado.

Implementar sistemas de control de calidad y documentación operativa en el servicio de limpieza, elaborando planes de trabajo, registros y listas de verificación que garanticen la mejora continua y la correcta actuación ante emergencias sanitarias y brotes infecciosos.

Temario

01 Fundamentos de la higiene y la limpieza profesional en el entorno escolar

1.1. Concepto y evolución histórica de la higiene en los espacios educativos
1.2. Importancia de la limpieza profesional para la salud de la comunidad escolar
1.3. Principios básicos de la limpieza profesional: orden, método y eficiencia
1.4. Diferencias conceptuales entre limpieza, desinfección, antisepsia y esterilización
1.5. Características específicas del entorno escolar como espacio de trabajo

02 Marco normativo y legislación aplicable a la limpieza en centros educativos

2.1. Legislación estatal y autonómica en materia de higiene y salubridad en centros escolares
2.2. Normativa específica aplicable a la limpieza profesional en centros educativos
2.3. Responsabilidades legales del personal de limpieza y de la empresa contratista
2.4. Protocolos institucionales y guías de referencia publicadas por organismos oficiales

Temario

03 Microbiología básica aplicada a la limpieza y desinfección en centros escolares

3.1. Conceptos fundamentales de microbiología para profesionales de la limpieza
3.2. Principales agentes patógenos presentes en el entorno escolar
3.3. Vías de transmisión de enfermedades infecciosas en el ámbito escolar
3.4. Zonas y superficies de mayor riesgo microbiológico en los centros educativos
3.5. Concepto de biofilm y su importancia en la limpieza y desinfección de superficies
3.6. Resistencia microbiana a los desinfectantes: causas, consecuencias y prevención

Temario

04 Productos químicos de limpieza y desinfección: clasificación, uso y seguridad

4.1. Clasificación general de los productos de limpieza profesional
4.2. Clasificación y mecanismos de acción de los principales desinfectantes
4.3. Fichas de datos de seguridad (FDS): interpretación y consulta obligatoria
4.4. Dosificación correcta y preparación de diluciones de trabajo
4.5. Incompatibilidades entre productos químicos y riesgos derivados de mezclas peligrosas
4.6. Almacenamiento seguro de productos químicos en centros escolares
4.7. Criterios de selección de productos según el tipo de superficie y el nivel de riesgo sanitario
4.8. Productos ecológicos y tendencias actuales en limpieza profesional sostenible

Temario

05 Equipos, maquinaria y materiales de limpieza profesional en el entorno escolar

5.1. Útiles manuales de limpieza: clasificación y uso correcto
5.2. Maquinaria profesional de limpieza aplicable al entorno escolar
5.3. Mantenimiento preventivo, conservación y vida útil de equipos y materiales
5.4. Organización del carro de limpieza y preparación eficiente del puesto de trabajo
5.5. Señalización de seguridad durante la realización de las tareas de limpieza

06 Protocolos de limpieza y desinfección de aulas y espacios docentes

6.1. Características de las aulas como espacio de limpieza: superficies, mobiliario y materiales habituales
6.2. Protocolo de limpieza diaria ordinaria del aula
6.3. Protocolo de limpieza de pizarras, equipos audiovisuales y material informático
6.4. Protocolos específicos para aulas de educación infantil y espacios de juego
6.5. Limpieza de espacios complementarios: gimnasios, bibliotecas y laboratorios
6.6. Ventilación de los espacios docentes como complemento a la limpieza y desinfección
6.7. Frecuencias de limpieza recomendadas según el tipo de espacio y su nivel de uso

Temario

07 Protocolos de limpieza y desinfección de aseos y servicios higiénicos escolares

7.1. Los aseos escolares como zona de alto riesgo sanitario: justificación y evidencia científica
7.2. Protocolo completo de limpieza y desinfección diaria de los aseos
7.3. Limpieza de elementos complementarios: dispensadores, secamanos y papeleras
7.4. Reposición de consumibles: jabón, papel higiénico, papel secamanos y gel hidroalcohólico
7.5. Protocolo de mantenimiento de los aseos durante la jornada escolar
7.6. Diferencias en los protocolos según la tipología de los usuarios
7.7. Control y eliminación de olores en los aseos escolares
7.8. Prevención de obstrucciones y mantenimiento básico de las instalaciones sanitarias

Temario

08 Protocolos de limpieza y desinfección del comedor escolar y zonas de cocina

8.1. Requisitos higiénico-sanitarios específicos del comedor escolar
8.2. Protocolo de limpieza y desinfección del comedor vinculado al servicio de comidas
8.3. Limpieza de la zona de cocina y office vinculada al comedor escolar
8.4. Control integrado de plagas en el comedor: prevención y colaboración con servicios especializados
8.5. Gestión de alérgenos desde la perspectiva de la limpieza: prevención de contaminaciones cruzadas
8.6. Registros documentales de limpieza exigidos por la normativa de higiene alimentaria
8.7. Frecuencias y planificación de limpiezas ordinarias y periódicas de carácter profundo

09 Gestión de residuos y sostenibilidad ambiental en centros educativos

9.1. Clasificación de los residuos generados en las tareas de limpieza escolar
9.2. Procedimientos de recogida, separación y almacenamiento temporal de residuos
9.3. Buenas prácticas ambientales en la limpieza profesional
9.4. Normativa medioambiental y papel del personal de limpieza en los programas de sostenibilidad del centro educativo

Temario

10 Prevención de riesgos laborales específica para el personal de limpieza escolar

10.1. Identificación de los riesgos laborales específicos del personal de limpieza en centros educativos
10.2. Riesgos químicos derivados del uso y la manipulación de productos de limpieza
10.3. Riesgos ergonómicos y trastornos musculoesqueléticos asociados a las tareas de limpieza
10.4. Riesgos biológicos, riesgos de caídas y otros riesgos específicos del entorno escolar
10.5. Equipos de protección individual (EPI): selección, uso y mantenimiento
10.6. Primeros auxilios básicos y derechos y obligaciones del trabajador en materia de prevención de riesgos laborales

Temario

11 Protocolos especiales ante situaciones de emergencia sanitaria y brotes infecciosos

11.1. Actuación del personal de limpieza ante alertas sanitarias y situaciones de pandemia
11.2. Protocolo de limpieza y desinfección ante la detección de un caso de enfermedad infecciosa en el centro
11.3. Gestión segura de fluidos biológicos: vómitos, sangre y otros fluidos corporales
11.4. Protocolos de actuación ante la presencia de parásitos y enfermedades de declaración obligatoria
11.5. Lecciones aprendidas de la pandemia de COVID-19 y su integración en los protocolos de limpieza escolar

12 Control de calidad, documentación y mejora continua en los servicios de limpieza escolar

12.1. Sistemas de control de calidad aplicados a la limpieza profesional en centros educativos
12.2. Documentación operativa: fichas de trabajo, registros de limpieza y partes de incidencias
12.3. Planificación y organización del trabajo de limpieza en centros educativos
12.4. Comunicación, coordinación y formación continua del personal de limpieza

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 6 créditos ECTS y 150 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06

Contenidos actualizados

Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07

El curso, por escrito

Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08

Autónomo, pero acompañado

Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09

Enseñanza adaptada

Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10

Estudio sencillo e intuitivo

Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

