AcreditaPRO

MANUAL DE ESTUDIO

Limpieza e Higiene en Instalaciones

Material de apoyo para la preparación del examen

Formación impartida conforme al Reglamento (CE) 1272/2008 sobre clasificación y etiquetado de productos químicos (CLP), al Reglamento (CE) 1907/2006 (REACH) y al Real Decreto 374/2001 sobre protección frente a agentes químicos en el trabajo.

Generado el 18/11/2026

© AcreditaPro

Índice

1. 1. Introducción y objetivos del curso
2. 2. La limpieza profesional: concepto y diferencias con la limpieza doméstica
3. 3. Tipos de suciedad y elección del método de limpieza
4. 4. Productos de limpieza: categorías y propiedades
5. 5. El Reglamento CLP y el etiquetado de productos peligrosos
6. 6. La Ficha de Datos de Seguridad (FDS): cómo leerla e interpretarla
7. 7. El Reglamento REACH: qué deben saber los usuarios de productos químicos
8. 8. Equipos de Protección Individual (EPI) en la limpieza profesional
9. 9. El código de colores europeo: paños, mopas y útiles de limpieza
0. 10. Las cinco fases del proceso de higienización profesional
11. 11. Técnicas de limpieza de suelos: barrido, fregado y abrillantado
12. 12. Limpieza de superficies verticales y cristales
13. 13. Limpieza de servicios y zonas sanitarias
4. 14. Limpieza de cocinas e instalaciones de preparación de alimentos
5. 15. Desinfección: cuándo, cómo y con qué productos
6. 16. Almacenamiento seguro de productos químicos
17. 17. Gestión de residuos en la limpieza profesional
8. 18. Riesgos laborales en el trabajo de limpieza
9. 19. Buenas prácticas y casos prácticos
0. 20. Resumen de puntos clave
21. 21. Anexo normativo: marco de referencia
2. 22. Glosario de términos

© AcreditaPro — Bimedio. Material gratuito, prohibida su reventa.

Este curso acredita competencias en limpieza e higiene profesional en instalaciones, conforme a los contenidos del Catálogo de Especialidades del SEPE en el área de servicios de limpieza, el Reglamento (CE) 1907/2006 (REACH) y el Reglamento (CE) 1272/2008 (CLP) sobre clasificación y etiquetado de productos químicos. Es una acreditación de competencias profesionales orientada a la correcta manipulación de productos de limpieza y la aplicación de protocolos de higiene.

1. Introducción y objetivos del curso

La limpieza e higiene profesional va mucho más allá de "dejar las cosas limpias visualmente". Un protocolo de higiene correcto garantiza la salud de los usuarios de la instalación, cumple con la normativa de seguridad y salud laboral, y protege al trabajador que realiza la limpieza.

Al finalizar este curso, serás capaz de:

- Identificar los productos de limpieza y desinfección apropiados para cada superficie y tipo de suciedad.
- Leer e interpretar correctamente las etiquetas CLP y las Fichas de Datos de Seguridad.
- Aplicar el código de colores europeo para prevenir la contaminación cruzada.
- Ejecutar protocolos de limpieza y desinfección en distintos tipos de instalaciones.
- Usar los EPI adecuados para cada tarea.

2. La limpieza profesional: concepto y diferencias con la limpieza doméstica

La limpieza profesional se distingue de la doméstica en varios aspectos:

- **Protocolos documentados**: en la limpieza profesional existe un procedimiento escrito que establece qué limpiar, con qué frecuencia, qué productos usar y quién es el responsable.
- **Productos específicos**: concentraciones más altas, mayor eficacia pero también mayor riesgo si no se usan correctamente.
- **Maquinaria especializada**: fregadoras automáticas, aspiradoras industriales, máquinas de vapor, pulidoras.
- **Responsabilidad legal**: el operario que limpia una instalación puede ser responsable de incidentes derivados de una limpieza incorrecta (suelo resbaladizo sin señalizar, mezcla de productos incompatibles).
- **Trazabilidad**: en muchas instalaciones (hospitales, cocinas, industria alimentaria) se registra cuándo se limpió, quién limpió y qué productos se usaron.

3. Tipos de suciedad y elección del método de limpieza

No toda la suciedad se elimina de la misma manera. El tipo de suciedad determina el método y el producto:

© AcreditaPro — Bimedio. Material gratuito, prohibida su reventa.

- **Suciedad orgánica** (restos de alimentos, grasa, sangre): requiere detergentes con enzimas o productos desengrasantes alcalinos.
- **Suciedad mineral** (cal, herrumbre, depósitos calcáreos): requiere productos ácidos (desincrustantes, antical).
- **Suciedad microbiológica** (bacterias, virus, hongos): no visible a simple vista. Requiere desinfectantes biocidas registrados.
- **Suciedad grasa** (cocinas, talleres): requiere desengrasantes potentes, a menudo aplicados en caliente.
- **Polvo y partículas sólidas**: barrido húmedo o aspiración antes del fregado.

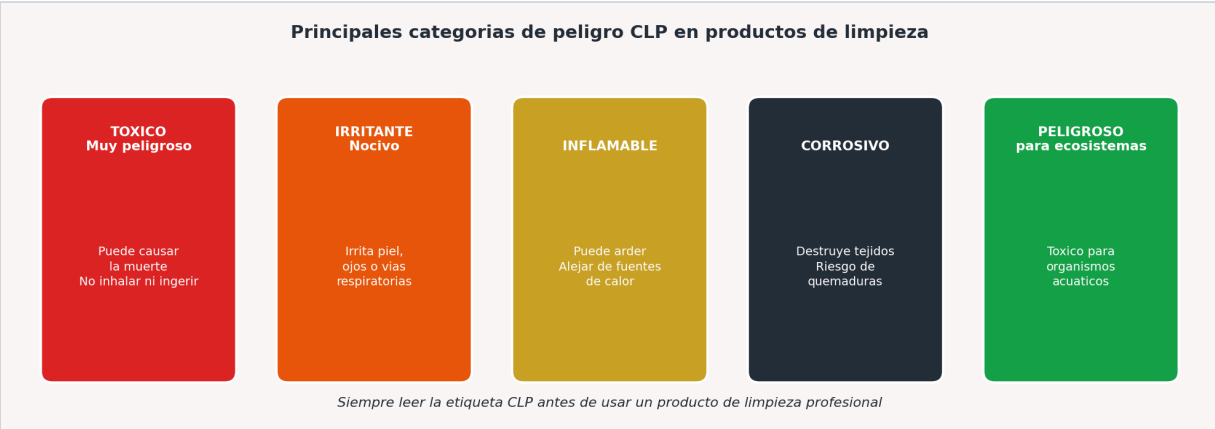
La regla general: primero eliminar la suciedad gruesa, luego limpiar y finalmente desinfectar si es necesario.

4. Productos de limpieza: categorías y propiedades

Los productos de limpieza profesional se clasifican según su función:

- **Detergentes**: eliminan la suciedad por acción química y mecánica. Los hay neutros (pH 7, seguros para la mayoría de superficies), alcalinos (pH > 7, para grasa y suciedad orgánica) y ácidos (pH < 7, para cal y sarro).
- **Desengrasantes**: limpiadores alcalinos potentes para eliminar grasa en cocinas, talleres e industria.
- **Desincrustantes / Antical**: productos ácidos para eliminar cal, sarro y depósitos minerales.
- **Desinfectantes**: eliminan microorganismos (bacterias, virus, hongos). Deben estar registrados como biocidas en el Ministerio de Sanidad (número de registro HA-XXXXX).
- **Detergente-desinfectante**: combina limpieza y desinfección en un solo paso. Solo eficaz si la superficie ya está limpia (sin suciedad gruesa).
- **Blanqueante / Lejía**: hipoclorito sódico diluido — desinfectante económico y eficaz, pero corrosivo y sensible a la temperatura y a la luz.

5. El Reglamento CLP y el etiquetado de productos peligrosos



© AcreditaPro — Bimedio. Material gratuito, prohibida su reventa.

El Reglamento (CE) 1272/2008, conocido como CLP (Classification, Labelling and Packaging), establece cómo deben clasificarse y etiquetarse los productos químicos peligrosos en la UE.

Todo producto químico peligroso debe llevar en su etiqueta:

- **Pictogramas de peligro**: iconos estandarizados en rombos con borde rojo que indican el tipo de peligro (tóxico, irritante, inflamable, corrosivo, etc.).
- **Palabras de advertencia**: "Peligro" (para los riesgos más graves) o "Atención" (para los menos graves).
- **Indicaciones de peligro (frases H)**: descripción del peligro específico (ej. H302: Nocivo en caso de ingestión).
- **Consejos de prudencia (frases P)**: medidas preventivas (ej. P260: No respirar el polvo/humo/gas).
- **Nombre y datos del proveedor**.

Leer la etiqueta completa antes de usar un producto nuevo es una obligación legal y de seguridad.

6. La Ficha de Datos de Seguridad (FDS): cómo leerla e interpretarla

La Ficha de Datos de Seguridad (FDS) es el documento técnico completo de cada producto químico. Tiene **16 secciones estandarizadas** en toda la UE:

1. Identificación del producto y del proveedor
2. Identificación de los peligros
3. Composición / información sobre los componentes
4. **Primeros auxilios** — sección prioritaria en caso de accidente
5. **Medidas de lucha contra incendios**
6. **Medidas en caso de vertido accidental**
7. Manipulación y almacenamiento
8. **Controles de exposición / protección personal** (qué EPI usar)
9. Propiedades físicas y químicas
10. Estabilidad y reactividad
11. Información toxicológica
12. Información ecológica
13. Consideraciones de eliminación
14. Información sobre el transporte
15. Información reglamentaria
16. Otra información

Las secciones más importantes para el trabajador de limpieza son la 4 (primeros auxilios), la 6 (qué hacer si se derrama) y la 8 (qué EPI usar). El proveedor está obligado a proporcionar la FDS a petición del cliente en un plazo de 24-48 horas.

© AcreditaPro — Bimedio. Material gratuito, prohibida su reventa.

7. El Reglamento REACH: qué deben saber los usuarios de productos químicos

El Reglamento (CE) 1907/2006 (REACH — Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals) regula el registro y la evaluación de sustancias químicas en la UE.

Para el trabajador de limpieza, REACH implica:

- Los productos que usa deben estar correctamente registrados por el fabricante.
- Las FDS deben estar actualizadas y conforme a REACH.
- No se deben usar productos sin etiquetado o sin FDS disponible.

No es necesario conocer el registro técnico de cada sustancia — lo importante es asegurarse de que los productos que se usan provienen de proveedores que cumplen la normativa (con etiqueta CLP correcta y FDS disponible).

8. Equipos de Protección Individual (EPI) en la limpieza profesional

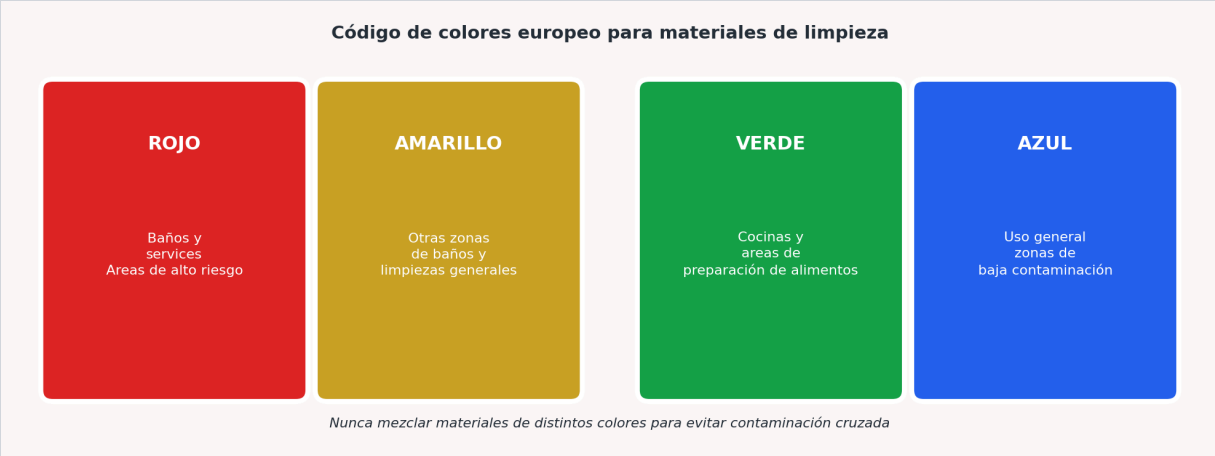
Los EPI son la última barrera de protección cuando los riesgos no pueden eliminarse por otros medios. En limpieza profesional, los más comunes:

- **Guantes**: el EPI más importante en limpieza. Deben ser resistentes a los productos químicos usados. Los de nitrilo son los más versátiles — resisten a ácidos diluidos, álcalis y desinfectantes.
- **Mascarilla / Respirador**: para productos con vapores peligrosos o cuando se trabaja en espacios confinados mal ventilados. El tipo depende del producto (mascarilla FFP2 para partículas, respirador con filtro químico para vapores).
- **Gafas de protección**: cuando hay riesgo de salpicaduras de productos irritantes o corrosivos.
- **Calzado antideslizante**: fundamental para prevenir caídas en suelos mojados.
- **Ropa de trabajo / Delantal**: protege la ropa y la piel de salpicaduras.

Los EPI deben estar en buen estado — un guante roto no protege. Revisar su estado antes de cada uso.

© AcreditaPro — Bimedio. Material gratuito, prohibida su reventa.

9. El código de colores europeo: paños, mopas y útiles de limpieza

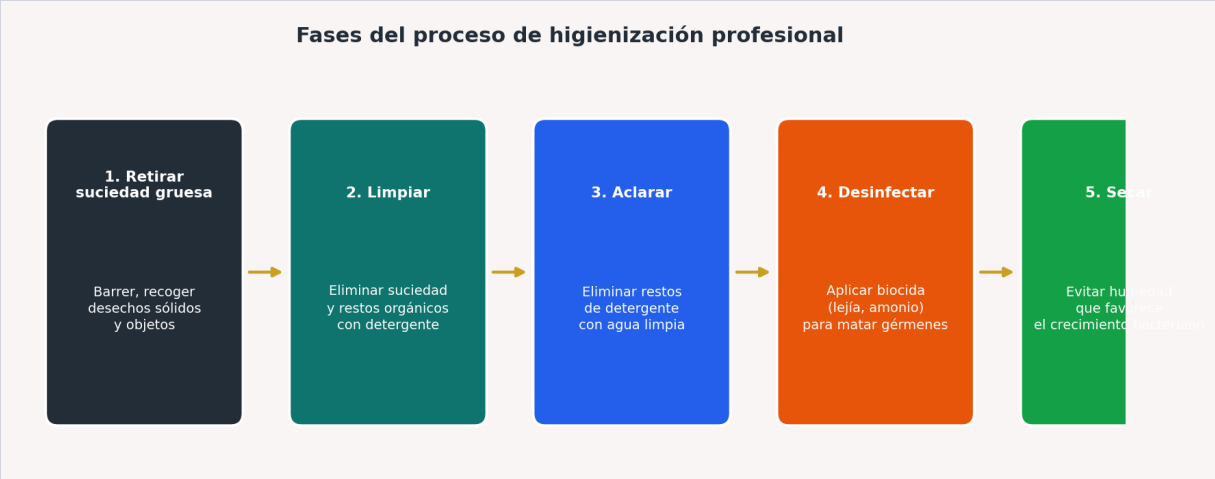


El código de colores europeo establece una asignación de colores a los útiles de limpieza (paños, mopas, cubos, recogedores) para evitar la contaminación cruzada entre zonas de diferente nivel de higiene:

- **ROJO**: servicios y zonas sanitarias de alto riesgo (inodoros, urinarios).
- **AMARILLO**: otras zonas de baños y aseos (lavabos, espejos, griferías).
- **VERDE**: cocinas y zonas de preparación de alimentos.
- **AZUL**: zonas de uso general de baja contaminación (oficinas, pasillos, recepciones).

La regla fundamental: **nunca usar los útiles de una zona en otra zona de distinto color**. Un paño rojo usado en el inodoro nunca puede usarse en la cocina — aunque se lave entre medias, el riesgo de contaminación cruzada no puede eliminarse completamente.

10. Las cinco fases del proceso de higienización profesional



La higienización profesional no es solo fregar. El proceso completo tiene cinco fases:

1. **Retirar la suciedad gruesa**: barrer, aspirar o recoger los desechos sólidos y objetos. Si no se hace este paso, el detergente se satura en la suciedad gruesa y no puede limpiar las superficies.

© AcreditaPro — Bimedio. Material gratuito, prohibida su reventa.

2. **Limpiar**: aplicar el detergente adecuado y frotar para eliminar la suciedad y los restos orgánicos de la superficie.
3. **Aclarar**: eliminar los restos de detergente con agua limpia. Los residuos de detergente pueden dañar las superficies y dejar películas que favorecen la acumulación de suciedad.
4. **Desinfectar**: si el protocolo lo requiere, aplicar el desinfectante biocida con el tiempo de contacto indicado en la FDS. La desinfección solo es eficaz si la superficie ya está limpia.
5. **Secar**: eliminar la humedad residual. Los entornos húmedos favorecen el crecimiento de bacterias y hongos. Especialmente importante en juntas de azulejos, esquinas y zonas de poca ventilación.

11. Técnicas de limpieza de suelos: barrido, fregado y abrillantado

Barrido húmedo: en vez de barrer en seco (que levanta polvo y partículas), el barrido húmedo usa una mopa ligeramente impregnada en agua con un producto de captura de polvo para retener las partículas.

Fregado con mopa: la mopa se prepara con la dilución correcta de detergente (según las instrucciones del producto). Se frota en movimientos en forma de 8 para maximizar la cobertura y no dejar suciedad en los bordes.

Fregado mecánico: las fregadoras automáticas (autofregadoras) friegan y secan en un solo pasaje, aplicando el producto limpiador, fregando con cepillos y aspirando el agua sucia en el mismo recorrido.

Abrillantado y cristalizado: tratamiento periódico de los suelos de terrazo o mármol para mantener su brillo. Requiere maquinaria específica (pulidora) y productos especializados.

12. Limpieza de superficies verticales y cristales

- **Superficies pintadas o plásticas**: limpiar con paño húmedo con detergente neutro. Evitar productos abrasivos que rayen la superficie.
- **Acero inoxidable**: limpiar siempre en el sentido del grano (del pulido) con productos específicos o detergente neutro.
- **Cristales**: usar limpiacristales aplicado con paño de microfibra o con rasqueta profesional. El movimiento correcto es en S o en espiral, de arriba abajo, para evitar escurriduras.
- **Madera**: detergente neutro muy diluido o productos específicos para madera. Nunca dejar empapada.

13. Limpieza de servicios y zonas sanitarias

Los servicios son la zona de mayor carga microbiológica del edificio y requieren limpieza frecuente y desinfección:

- **Inodoros y urinarios**: aplicar el limpiador con biocida bajo el aro, dejar actuar el tiempo indicado, frotar con cepillo y aclarar. El exterior se limpia con paño rojo con desinfectante.

© AcreditaPro — Bimedio. Material gratuito, prohibida su reventa.

- **Lavabos y griferías**: limpiar con producto limpiador, prestando atención a las zonas de contacto frecuente (grifo, pulsador). Aclarar y secar para evitar manchas de cal.
- **Suelo**: se limpia por último, usando los útiles de color rojo. Prestar especial atención a las juntas y rincones.
- **Reposición**: verificar papel higiénico, jabón y papel secamanos y reponer antes de que se agoten.

14. Limpieza de cocinas e instalaciones de preparación de alimentos

Las cocinas profesionales tienen la normativa de limpieza más exigente por el riesgo de contaminación alimentaria:

- **Antes de empezar**: desconectar los equipos eléctricos que se van a limpiar.
- **Campaña extractora**: desmontar los filtros de grasa y limpiarlos con desengrasante caliente. Es la zona más crítica y a menudo la más descuidada.
- **Superficies de trabajo**: limpiar y desinfectar después de cada uso con productos apropiados para contacto alimentario.
- **Suelos**: impermeables y antideslizantes. Limpiar con útiles de color verde, con desengrasante y desinfectante.
- **Equipos**: cada equipo (plancha, horno, freidora) tiene su protocolo específico de limpieza. Nunca usar agua directamente sobre equipos eléctricos.

15. Desinfección: cuándo, cómo y con qué productos

La desinfección no es necesaria en todas las situaciones — la limpieza adecuada es suficiente para la mayoría de superficies de bajo riesgo. Se requiere desinfección cuando:

- La superficie está en contacto con alimentos (cocinas, mesas de comedor).
- Hay riesgo de transmisión de enfermedades (hospitales, guarderías, residencias).
- El protocolo del establecimiento lo exige.

Condiciones para que la desinfección sea eficaz:

1. La superficie debe estar previamente limpia (sin suciedad gruesa ni restos orgánicos).
2. Usar el desinfectante registrado con número HA- del Ministerio de Sanidad.
3. Aplicar con la dilución indicada — ni más concentrado (no más eficaz, sí más tóxico y caro) ni más diluido (no funciona).
4. Respetar el tiempo de contacto indicado en la FDS — el desinfectante necesita tiempo para actuar.
5. No aclarar si el protocolo no lo requiere.

16. Almacenamiento seguro de productos químicos

Los productos de limpieza deben almacenarse correctamente:

© AcreditaPro — Bimedio. Material gratuito, prohibida su reventa.

- **En sus envases originales**: nunca trasvasar a otros envases sin etiquetar correctamente.
- **En lugar fresco y ventilado**: alejados de fuentes de calor, luz solar directa y de posibles inundaciones.
- **Separados por compatibilidad**: los productos ácidos (antical) y los alcalinos (lejía) nunca deben almacenarse juntos — si hubiera un derrame, la mezcla puede generar reacciones peligrosas con desprendimiento de gases.
- **Fuera del alcance de personas no autorizadas**: armario cerrado con llave si hay riesgo de acceso de personal no formado o de público general.
- **Con los datos de seguridad accesibles**: la FDS de cada producto debe estar disponible en el lugar de trabajo.

17. Gestión de residuos en la limpieza profesional

Los residuos generados en la limpieza profesional incluyen:

- **Agua sucia**: debe desaguar correctamente. Nunca verter al exterior sin desagüe.
- **Productos caducados o en mal estado**: gestionar como residuo especial según la FDS del producto.
- **Embalajes de productos químicos**: los envases vacíos de productos peligrosos son residuos especiales — no pueden tirarse al contenedor normal sin cumplir los requisitos de gestión.
- **Residuos sólidos recogidos**: gestionar según el sistema de recogida selectiva del establecimiento.

La Ley 7/2022 de residuos y suelos contaminados establece las obligaciones de gestión de residuos en España, incluyendo los residuos peligrosos derivados de productos de limpieza.

18. Riesgos laborales en el trabajo de limpieza

Los principales riesgos en el trabajo de limpieza profesional:

- **Caídas en el mismo nivel**: suelos mojados, cables de maquinaria, escalones. Señalizar siempre el suelo mojado.
- **Lesiones musculoesqueléticas**: por posturas forzadas (limpiar suelos inclinado) y movimientos repetitivos. Usar mangos largos para no agacharse.
- **Exposición a productos químicos**: inhalación de vapores, contacto con piel y ojos. Usar los EPI adecuados y ventilar los espacios.
- **Riesgo biológico**: en zonas sanitarias o donde hay residuos orgánicos. Vacunación recomendada para hepatitis B en personal de instalaciones sanitarias.
- **Riesgo eléctrico**: al usar maquinaria cerca de agua. Verificar siempre que los equipos están desconectados antes de limpiarlos.

© AcreditaPro — Bimedio. Material gratuito, prohibida su reventa.

19. Buenas prácticas y casos prácticos

Caso 1 — Mezcla accidental de productos incompatibles: si por error se mezclan lejía y amoniaco (habitual en productos de limpieza de hogar), se genera cloramina — un gas tóxico. Salir inmediatamente del espacio, ventilar y llamar al 112 si hay síntomas. Nunca mezclar productos sin verificar su compatibilidad en la FDS.

Caso 2 — Producto sin etiqueta: se encuentra en el armario de limpieza un envase sin etiqueta. No usar nunca un producto no identificado — informar al responsable para que sea retirado y gestionado como residuo especial.

Caso 3 — Suelo mojado sin señalizar: se acaba de fregar el pasillo principal y no hay señal de "suelo mojado". Un cliente o empleado puede resbalar y caer. Siempre colocar el cartel antes de empezar a fregar, no después.

20. Resumen de puntos clave

- Nunca mezclar productos de limpieza sin verificar su compatibilidad en la FDS — algunas mezclas generan gases tóxicos.
- El código de colores europeo (rojo, amarillo, verde, azul) evita la contaminación cruzada entre zonas.
- La desinfección solo es eficaz si la superficie está previamente limpia.
- Siempre señalizar el suelo mojado antes de empezar a fregar.
- Los productos sin etiqueta o sin FDS disponible no deben usarse.

21. Anexo normativo: marco de referencia

- **Reglamento (CE) 1272/2008 (CLP)**: clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas peligrosas — obliga a los fabricantes a usar pictogramas estandarizados y frases H y P en todos los productos químicos.
- **Reglamento (CE) 1907/2006 (REACH)**: registro, evaluación, autorización y restricción de sustancias químicas — garantiza que los productos comercializados en la UE son seguros.
- **Real Decreto 374/2001**: protección de la salud y seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con los agentes químicos durante el trabajo — obliga a los empleadores a informar y formar a los trabajadores sobre los productos que manejan.
- **Norma UNE-EN 13549:2019**: especificaciones de calidad para los servicios de limpieza en edificios — estándar profesional de referencia del sector.
- **Ley 7/2022**: gestión de residuos, incluyendo los residuos peligrosos generados en la limpieza profesional.

© AcreditaPro — Bimedio. Material gratuito, prohibida su reventa.

22. Glosario de términos

- **CLP**: Reglamento (CE) 1272/2008 sobre clasificación, etiquetado y envasado de productos químicos. Establece los pictogramas de peligro estandarizados en la UE.
- **REACH**: Reglamento (CE) 1907/2006 sobre registro, evaluación, autorización y restricción de sustancias químicas.
- **FDS (Ficha de Datos de Seguridad)**: documento técnico de 16 secciones que acompaña a los productos químicos y proporciona información sobre peligros, manipulación y medidas de seguridad.
- **Biocida**: producto que destruye o inhibe el crecimiento de microorganismos. En España debe estar registrado con número HA- del Ministerio de Sanidad.
- **Pictograma CLP**: icono estandarizado en rombo con borde rojo que indica el tipo de peligro de un producto químico.
- **Frase H**: indicación de peligro del Reglamento CLP que describe el tipo de riesgo (ej. H302: Nocivo en caso de ingestión).
- **Frase P**: consejo de prudencia del Reglamento CLP con medidas preventivas (ej. P260: No respirar los vapores).
- **Código de colores europeo**: asignación de colores a los útiles de limpieza para prevenir la contaminación cruzada entre zonas.
- **EPI (Equipo de Protección Individual)**: elemento de protección personal (guantes, mascarilla, gafas) que protege al trabajador de riesgos que no pueden eliminarse por otros medios.
- **Contaminación cruzada**: transferencia de microorganismos de una zona sucia a una limpia por el uso incorrecto de útiles de limpieza.
- **Tiempo de contacto**: tiempo mínimo que un desinfectante debe permanecer en contacto con la superficie para que sea eficaz, indicado en la FDS.

© AcreditaPro — Bimedio. Material gratuito, prohibida su reventa.