

Recepción y lavado de servicios de catering

➤ **Duración: 60 horas.**

➤ **Objetivos:**

Efectuar procesos de recepción de cargas procedentes de servicios de catering realizados de acuerdo con procedimientos predeterminados.

Realizar procesos de lavado de materiales y equipos reutilizables procedentes de servicios de catering de acuerdo con procedimientos predeterminados.

➤ **Contenidos:**

LAVADO DE MATERIAL DE CATERING

El departamento de lavado en instalaciones de catering

Introducción

Definición y organización característica

Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

Resumen

El proceso de lavado de material procedente de catering

Introducción

Proceso de lavado de material procedente de servicios de catering

Resumen

Maquinaria y equipos básicos: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento

Introducción

Tipos de maquinaria y equipos

Tren de lavado

Máquinas de desinfección de cubiertos

Equipos de lavado a presión

Fregaderos

Cubos de basura

Resumen

Fases del lavado de material de catering

Introducción

Retirada y clasificación de residuos

Clasificación de material

Lavado de material

Control final del lavado

Disposición para almacenamiento

Resumen

SEGURIDAD Y LIMPIEZA EN LAS ZONAS DE LAVADO EN INSTALACIONES DE CATERING

Condiciones específicas de seguridad

Introducción

Condiciones específicas de seguridad de locales e instalaciones

Condiciones específicas de seguridad de mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material

Resumen

Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

Introducción

Factores de riesgo
Normas de seguridad
Resumen

Productos de limpieza de uso común
Introducción
Tipos, clasificación y características
Medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones
Resumen

Sistemas y métodos de limpieza
Introducción
Aplicaciones de los equipos y materiales básicos
Procedimientos habituales: tipos y ejecución
Esquemas. Tipos y ejecución del programa de limpieza
Resumen

Uniformidad y equipamiento personal de seguridad
Introducción
Reglamentación
Uniformes de lavado: lencería y zapatos
Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa
Características de la ropa
Resumen

MANIPULACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS PROCEDENTES DE SERVICIO DE CATERING EN LA ZONA DE LAVADO

Manejo de residuos y desperdicios
Introducción
Definiciones
Legislación de residuos
Manejo de residuos y desperdicios
Vigilancia
Medidas correctoras
Resumen

Eliminación de residuos y control de plagas
Introducción
Eliminación de residuos
Control de plagas
Resumen

Limpieza y desinfección
Introducción
Diferenciación de conceptos
Aplicaciones prácticas
Resumen

Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios
Introducción
Tipos de enfermedades transmitidas por una incorrecta manipulación de residuos alimentarios
Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
Resumen

Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones
Introducción
Salud personal
Higiene personal
Resumen

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico

Introducción

Definición de sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico

Aplicación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico APPCC

Elaboración del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico APPCC

Resumen

Guías de prácticas correctas de higiene GPCH. Aplicaciones

Introducción

Definición de guías GPCH

Descripción de las guías GPCH

Resumen