

MF1090_1

Recepción y lavado de servicios de catering

Descripción:

En el curso se profundiza el lavado y la limpieza de los materiales e instalaciones en los que se desarrollan los servicios de catering, además del manejo de los residuos y desperdicios que se derivan de la manipulación de los alimentos. Además, se estudian las diferentes enfermedades y riesgos que pueden ser causa de la incorrecta manipulación de los residuos alimentarios.

Nº de horas:

90 horas

Objetivos:

- Adquirir conocimientos para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo de recepción y lavado de los servicios de catering.
- Conocer los pasos a seguir para desarrollar el proceso de lavado de servicios de catering, además de conocer la maquinaria y equipos básicos que se utilizarán, así como su funcionamiento y mantenimiento.
- Conocer las fases del lavado del distinto material que se utiliza en la empresa de catering.
- Saber qué condiciones de seguridad se deben cumplir en los servicios de catering prestados.
- Conocer los productos de limpieza más comunes para la limpieza y desinfección de los materiales y superficies y cómo deben implementarse los sistemas y métodos de limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering.
- Saber qué tipos de uniformes y equipamiento de protección individual existen y se pueden utilizar según la normativa actual.
- Conocer cómo manejar los residuos y desperdicios procedentes de los servicios de catering en la zona de lavado y conocer cómo se eliminan los residuos y las plagas correctamente.
- Conocer los riesgos para la salud y las enfermedades que pueden derivarse de la incorrecta manipulación de residuos alimentarios.
- Saber qué son y para qué se utilizan el Sistema de Análisis, Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y las Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

Requisitos y conocimientos:

No se requieren conocimientos previos.

Dirigido a profesionales tanto en grandes, como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de la hostelería, aunque también a trabajadores por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Contenido MF1090_1: Recepción y lavado de servicios de catering**Unidad didáctica 1. Lavado de material de catering**

- 1.1 El departamento de lavado en instalaciones de catering.
- 1.2 El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering.
- 1.3 Maquinaria y equipos básicos: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento.
- 1.4 Fases de lavado.

Unidad didáctica 2. Seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering

- 2.1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de lavado de catering.
- 2.2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
- 2.3. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones.
- 2.4. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
- 2.5. Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: Uniformes de lavado: lencería y zapatos. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

Unidad didáctica 3. Manipulación y clasificación de residuos procedentes de servicios de catering en la zona de lavado

- 3.1. Manejo de residuos y desperdicios.
- 3.2. Eliminación de residuos y control de plagas.

- 3.3. Limpieza y desinfección: Diferenciación de conceptos: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
- 3.4. Tipos de enfermedades transmitidas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios.
- 3.5. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- 3.6. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- 3.7. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.
- 3.8. Guías de prácticas correctas de higiene GPCH. Aplicaciones.

Más Información:

Unidad Formativa perteneciente al Certificado de profesionalidad de Operaciones básicas de Catering H0TR0308

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, B.O.E. número 216 de 6 de septiembre de 2008, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo.

Actualizado en el Real decreto 619/2013, de 2 de agosto, B.O.E. número 220 de 13 de septiembre de 2013

