

Curso: Recepción y lavado de servicios de catering

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 40 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:

Capítulo 1. Lavado de material de catering

1. El departamento de lavado en las instalaciones de catering

1.1. Definición y organización característica

1.2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

2. El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering

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

3.1. Tren de lavado

3.2. Máquinas de desinfección de cubiertos

3.3. Equipo de lavado a presión

3.4. Fregaderos

3.5. Cubos de basura

3.6. Concepto de mantenimiento sencillo

3.7. Programa de mantenimiento

4. Fases

4.1. Retirada y clasificación de residuos

4.2. Clasificación de material: melamina, loza, acero inoxidable, cristal.

4.3. Lavado de material

4.4. Control final de lavado

4.5. Disposición para almacenamiento

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

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

1.1. Locales

1.2. Instalaciones

1.3. Mobiliario

1.4. Maquinaria

1.5. Equipos

1.6. Instaladores y mantenedores

1.7. Pequeño material

2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

- 2.1. Normativa aplicable
- 2.2. Principales riesgos laborales
- 2.3. Productos químicos

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

- 3.1. Productos de limpieza de uso común
- 3.2. Tipos, clasificación
- 3.3. Detergentes o jabones sintéticos
- 3.4. Características principales de uso
- 3.5. Medidas de seguridad y normas de almacenaje
- 3.6. Preparación y eliminación de desechos

4. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución

- 4.1. Sistemas y métodos de limpieza
- 4.2. Persona responsable
- 4.3. Criterios para realizar la limpieza e higienización

5. Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: uniformes de lavado (lencería y zapatos). Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa

- 5.1. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa
 - 5.2. Equipos de protección personal
 - 5.3. Equipo de protección individual (EPI)
- Actividades

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

1. Manejo de residuos y desperdicios

- 1.1. Tipo de residuos generados (recursos materiales utilizados)
- 1.2. Gestión de residuos de envases

2. Eliminación de residuos y control de plagas

- 2.1. Control de plagas
- 2.2. Desinsectación y desratización
- 2.3. Medidas físicas preventivas
- 2.4. Eliminación por medios físicos o químicos

3. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos. Aplicaciones prácticas

- 3.1. Conceptos de limpieza y desinfección
- 3.2. Desarrollo del plan de limpieza y desinfección

4. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios

- 4.1. El impacto de la materia orgánica
- 4.2. Recomendaciones

5. Tipos de enfermedades transmitidas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios

- 5.1. Manipulación de residuos alimentarios
- 5.2. Enfermedades alimentarias por microorganismos y sus toxinas

6. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas

- 6.1. Contaminación física
- 6.2. Contaminación química
- 6.3. Contaminación biológica

7. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones

- 7.1. Salud del manipulador: vigilancia médica
- 7.2. Vigilancia médica de los manipuladores

8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

- 8.1. ¿En qué se basa el sistema de autocontrol?
- 8.2. ¿A quién corresponde aplicar el sistema de autocontrol?
- 8.3. ¿Cómo desarrollar y aplicar el APPCC?
- 8.4. Sistema APPCC para la elaboración de comidas preparadas
- 8.5. Material auxiliar necesario para realizar el autocontrol

9. Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH). Aplicaciones

- 9.1. Prácticas correctas de higiene
 - 9.2. Normas específicas de manipulación para determinados alimentos
 - 9.3. Otras normas
 - 9.4. Lavado de vajilla y utensilios
 - 9.5. Bares y cafeterías
 - 9.6. Evacuación de desecho
 - 9.7. Tratamiento de productos no conformes
 - 9.8. Registros de control
 - 9.9. Verificación del programa de prácticas correctas de higiene
- Actividades