



MF1090_1 RECEPCIÓN Y LAVADO DE SERVICIOS DE CATERING

SKU: PD136

Horas [90](#)

OBJETIVOS

Objetivo General

- En el presente manual se profundiza en 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 se pueden derivar de la incorrecta manipulación de los residuos alimentarios.

Objetivos Específicos

- 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).

CONTENIDO

Unidad 1: Aspectos generales sobre la Accesibilidad en Web

- El departamento de lavado en instalaciones de catering.
- El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering.
- Maquinaria y equipos básicos: identificación. Funciones. Modos de operación y mantenimiento.
- Fases de lavado.

Unidad 2: Aplicando la Accesibilidad en Web

- 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.
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
- Productos de limpieza de uso común: tipos. Clasificación. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
- 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

- Manejo de residuos y desperdicios.
- Eliminación de residuos y control de plagas.
- Limpieza y desinfección: Diferenciación de conceptos: aplicaciones de los equipos y

Materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

- Tipos de enfermedades transmitidas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas. Químicas y biológicas.
- Salud e higiene personal: factores. Materiales y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.
- Guías de prácticas correctas de higiene GPCH. Aplicaciones.