

Seguridad y limpieza en las zonas de lavado e instalaciones

Modalidad: curso e-Learning Duración: 40 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Identificar los materiales habituales procedentes de un servicio de catering que por su naturaleza deban ser lavados manualmente
- Identificar los residuos desechables más habituales procedentes de un servicio de catering y clasificarlos para su reciclaje
- Identificar las normas higiénico-sanitarias y de autoprotección.

CONTENIDOS

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. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
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.
4. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
5. Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: Uniformes de lavado, lencería y zapatos. Prendas de protección y normativa.