

Recepción y lavado de servicios de catering

Modalidad: curso e-Learning Duración: 90 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering. En concreto el alumno será capaz de:
- Preparar en su caso en el lugar donde se ha realizado el servicio de catering los equipos mercancías y las elaboraciones sobrantes para su transporte al centro de partida. Recepcionar las mercancías procedentes de los servicios de catering realizados de acuerdo con los procedimientos establecidos
- Realizar el lavado de los materiales menaje utillaje y equipos procedentes del servicio de catering para garantizar su uso posterior con las máximas garantías higiénico-sanitarias.

CONTENIDOS

Capítulo 1. Lavado de material de Catering.

UD1. 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.

UD2. El proceso de lavado de material procedente de servicios de Catering.

UD3. 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.

UD4. Fases.

- 4.1. Retirada y clasificación de residuos.

- 4.2. Clasificación de material: melanina 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.

UD1. 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.

UD2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.

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

UD3. 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.

UD4. 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.

UD5. 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).

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

UD1. Manejo de residuos y desperdicios.

- 1.1. Tipo de residuos generados (Recursos Materiales Utilizados).
- 1.2. Gestión de residuos de envases.

UD2. 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.

UD3. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos. Aplicaciones prácticas.

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

UD4. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios.

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

UD5. 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.

UD6. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas químicas y biológicas.

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

UD7. Salud e higiene personal: factores materiales y aplicaciones.

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

UD8. 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.

UD9. 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 deshecho.
- 9.7. Tratamiento de productos no conformes.
- 9.8. Registros de control.
- 9.9. Verificación del programa de prácticas correctas de Higiene.