



MF1090_1 Recepción y lavado de servicios de catering

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).

Contenidos

90 HORAS	MF1090_1 Recepción y lavado de servicios de catering
	Módulo 1
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 1: Aspectos generales sobre la Accesibilidad en Web <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 2: Aplicando la Accesibilidad en Web <ul style="list-style-type: none"> • 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.

	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 3. Manipulación y clasificación de residuos procedentes de servicios de catering en la zona de lavado <ul style="list-style-type: none"> • 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.
90 horas	1 Módulo y 3 unidades