

RECEPCION Y LAVADO DE SERVICIOS DE CATERING

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.

CONTENIDO DEL CURSO:

LAVADO DE MATERIAL DE CATERING

El departamento de lavado en instalaciones de catering

Introducción

Definición y organización característica

Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

Resumen

El proceso de lavado de material procedente de catering

Introducción

Proceso de lavado de material procedente de servicios de catering

Resumen

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

Introducción

Tipos de maquinaria y equipos

Tren de lavado

Máquinas de desinfección de cubiertos

Equipos de lavado a presión

Fregaderos

Cubos de basura

Resumen

Fases del lavado de material de catering

Introducción

Retirada y clasificación de residuos

Clasificación de material

Lavado de material

Control final del lavado

Disposición para almacenamiento

Resumen

SEGURIDAD Y LIMPIEZA EN LAS ZONAS DE LAVADO EN INSTALACIONES DE CATERING

Condiciones específicas de seguridad

Introducción

Condiciones específicas de seguridad de locales e instalaciones

Condiciones específicas de seguridad de mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material

Resumen

Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

Introducción

Factores de riesgo

Normas de seguridad

Resumen

Productos de limpieza de uso común

Introducción

Tipos, clasificación y características

Medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones

Resumen

Sistemas y métodos de limpieza

Introducción

Aplicaciones de los equipos y materiales básicos

Procedimientos habituales: tipos y ejecución

Esquemas. Tipos y ejecución del programa de limpieza

Resumen

Uniformidad y equipamiento personal de seguridad

Introducción

Reglamentación

Uniformes de lavado: lencería y zapatos

Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa

Características de la ropa

Resumen

MANIPULACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS PROCEDENTES DE SERVICIO DE CATERING EN LA ZONA DE LAVADO

Manejo de residuos y desperdicios

Introducción

Definiciones

Legislación de residuos

Manejo de residuos y desperdicios

Vigilancia

Medidas correctoras

Resumen

Eliminación de residuos y control de plagas

Introducción

Eliminación de residuos

Control de plagas

Resumen

Limpieza y desinfección

Introducción

Diferenciación de conceptos

Aplicaciones prácticas

Resumen

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

Introducción

Tipos de enfermedades transmitidas por una incorrecta manipulación de residuos alimentarios

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

Resumen

Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones

Introducción

Salud personal

Higiene personal

Resumen

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico

Introducción

Definición de sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico

Aplicación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico APPCC

Elaboración del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico APPCC

Resumen

Guías de prácticas correctas de higiene GPCH. Aplicaciones

Introducción
Definición de guías GPCH
Descripción de las guías GPCH
Resumen