

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

MF1090_1 Recepción y Lavado de Servicios de Catering

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF1090_1 Recepción y lavado de servicios de catering, regulado en el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. RECEPCIÓN Y LAVADO DE SERVICIOS DE CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAVADO DE MATERIAL DE CATERING

1. El departamento de lavado en instalaciones de catering
2. - Definición y organización característica
3. - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
4. El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering
5. Maquinaria y equipos básicos: identificación, funciones, modos de operación y

mantenimiento

6. - Tren de lavado
7. - Máquinas de desinfección de cubiertos
8. - Equipo de lavado a presión
9. - Fregaderos
10. - Cubos de basura
11. Fases:
12. - Retirada y clasificación de residuos
13. - Clasificación de material: melamina, loza, acero inoxidable, cristal
14. - Lavado de material
15. - Control final de lavado
16. - Disposición para almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD Y LIMPIEZA EN LAS ZONAS DE LAVADO EN INSTALACIONES DE CATERING

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: tipos, adecuación y normativa

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS PROCEDENTES DE SERVICIOS DE CATERING EN LA ZONA DE LAVADO

1. Manejo de residuos y desperdicios
2. Eliminación de residuos y control de plagas
3. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas
4. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios
5. Tipos de enfermedades transmitidas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios
6. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
7. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones
8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC
9. Guías de prácticas correctas de higiene GPCH. Aplicaciones



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es