
PROGRAMA FORMATIVO

Recepción y lavado de servicios de catering

Código: 4816

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

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.

➤ **Contenidos:**

BLOQUE 1. LAVADO DE MATERIAL DE CATERING

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 del lavado de material de catering

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

Condiciones específicas de seguridad

Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

Productos de limpieza de uso común

Sistemas y métodos de limpieza

Uniformidad y equipamiento personal de seguridad

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

Manejo de residuos y desperdicios

Eliminación de residuos y control de plagas

Limpieza y desinfección

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

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