



La mejor formación a tu alcance.

Recepción y lavado de servicios de catering - Operaciones básicas de catering

Modalidad:

e-learning con una duración 56 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:

LAVADO DE MATERIAL DE CATERING

1. El departamento de lavado en instalaciones de catering

- Introducción
- Definición y organización característica
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
- Resumen

2. El proceso de lavado de material procedente de catering

- Introducción
- Proceso de lavado de material procedente de servicios de catering
- Resumen

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

- Introducción

La mejor formación a tu alcance.

- Tipos de maquinaria y equipos
- Tren de lavado
- Máquinas de desinfección de cubiertos
- Equipos de lavado a presión
- Fregaderos
- Cubos de basura
- Resumen

4. 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

1. 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

2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

- Introducción
- Factores de riesgo
- Normas de seguridad
- Resumen

3. Productos de limpieza de uso común

- Introducción
- Tipos, clasificación y características
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Tel.: 910 323 794
cursos@foesco.com



La mejor formación a tu alcance.

-Resumen

4. 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

5. 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

1. Manejo de residuos y desperdicios

-Introducción

-Definiciones

-Legislación de residuos

-Manejo de residuos y desperdicios

-Vigilancia

-Medidas correctoras

-Resumen

2. Eliminación de residuos y control de plagas

-Introducción

-Eliminación de residuos

-Control de plagas

La mejor formación a tu alcance.

-Resumen

3. Limpieza y desinfección

-Introducción

-Diferenciación de conceptos

-Aplicaciones prácticas

-Resumen

4. 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

5. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones

-Introducción

-Salud personal

-Higiene personal

-Resumen

6. 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

7. Guías de prácticas correctas de higiene GPCH. Aplicaciones

-Introducción

-Definición de guías GPCH

-Descripción de las guías GPCH

-Resumen



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794
cursos@foesco.com

