Recepción y lavado de servicios de catering (MF1090_1)

Recepción y lavado de servicios de catering (MF1090_1)

Duración: 90 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

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.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2025

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2025

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Capítulo 1. Lavado de material de catering

1. El departamento de lavado en las instalaciones de catering
1.1. Definición y organización característica
1.2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
2. El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering
3. Maquinaria y equipos básicos: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento
3.1. Tren de lavado
3.2. Máquinas de desinfección de cubiertos
3.3. Equipo de lavado a presión
3.4. Fregaderos
3.5. Cubos de basura
3.6. Concepto de mantenimiento sencillo
3.7. Programa de mantenimiento
4. Fases
4.1. Retirada y clasificación de residuos
4.2. Clasificación de material: melamina, loza, acero inoxidable, cristal.
4.3. Lavado de material
4.4. Control final de lavado
4.5. Disposición para almacenamiento

Capítulo 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
1.1. Locales
1.2. Instalaciones
1.3. Mobiliario
1.4. Maquinaria
1.5. Equipos
1.6. Instaladores y mantenedores
1.7. Pequeño material

© icaformación2025

2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad
2.1. Normativa aplicable
2.2. Principales riesgos laborales
2.3. Productos químicos
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
3.1. Productos de limpieza de uso común
3.2. Tipos, clasificación
3.3. Detergentes o jabones sintéticos
3.4. Características principales de uso
3.5. Medidas de seguridad y normas de almacenaje
3.6. Preparación y eliminación de desechos
4. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución
4.1. Sistemas y métodos de limpieza
4.2. Persona responsable
4.3. Criterios para realizar la limpieza e higienización
5. Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: uniformes de lavado (lencería y zapatos). Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa
5.1. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa
5.2. Equipos de protección personal
5.3. Equipo de protección individual (EPI)
Actividades

Capítulo 3. Manipulación y clasificación de residuos procedentes de servicios de catering en la zona de lavado

1. Manejo de residuos y desperdicios
1.1. Tipo de residuos generados (recursos materiales utilizados)
1.2. Gestión de residuos de envases
2. Eliminación de residuos y control de plagas
2.1. Control de plagas
2.2. Desinsectación y desratización
2.3. Medidas físicas preventivas
2.4. Eliminación por medios físicos o químicos
3. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos. Aplicaciones prácticas
3.1. Conceptos de limpieza y desinfección
3.2. Desarrollo del plan de limpieza y desinfección
4. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios
4.1. El impacto de la materia orgánica
4.2. Recomendaciones
5. Tipos de enfermedades transmitidas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios
5.1. Manipulación de residuos alimentarios
5.2. Enfermedades alimentarias por microorganismos y sus toxinas
6. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
6.1. Contaminación física
6.2. Contaminación química
6.3. Contaminación biológica
7. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones
7.1. Salud del manipulador: vigilancia médica
7.2. Vigilancia médica de los manipuladores
8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
8.1. ¿En qué se basa el sistema de autocontrol?
8.2. ¿A quién corresponde aplicar el sistema de autocontrol?
8.3. ¿Cómo desarrollar y aplicar el APPCC?
8.4. Sistema APPCC para la elaboración de comidas preparadas
8.5. Material auxiliar necesario para realizar el autocontrol

© icaformación2025

9. Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH). Aplicaciones
9.1. Prácticas correctas de higiene
9.2. Normas específicas de manipulación para determinados alimentos
9.3. Otras normas
9.4. Lavado de vajilla y utensilios
9.5. Bares y cafeterías
9.6. Evacuación de deshecho
9.7. Tratamiento de productos no conformes
9.8. Registros de control
9.9. Verificación del programa de prácticas correctas de higiene
Actividades

© icaformación2025