

Modalidad: curso e-Learning Duración: 40 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Identificar los materiales habituales procedentes de un servicio de catering que por su naturaleza deban ser lavados manualmente. Identificar los residuos desechables más habituales procedentes de un servicio de catering y clasificarlos para su reciclaje. Identificar las normas higiénico-sanitarias y de autoprotección.

## CONTENIDOS

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 y normativa.

