

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering. En concreto el alumno será capaz de: Preparar en su caso en el lugar donde se ha realizado el servicio de catering los equipos mercancías y las elaboraciones sobrantes para su transporte al centro de partida. Recepcionar las mercancías procedentes de los servicios de catering realizados de acuerdo con los procedimientos establecidos. Realizar el lavado de los materiales menaje utillaje y equipos procedentes del servicio de catering para garantizar su uso posterior con las máximas garantías higiénico-sanitarias.

## CONTENIDOS

Capítulo 1. Lavado de material de Catering. UD1. 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. UD2. El proceso de lavado de material procedente de servicios de Catering. UD3. 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. UD4. 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. UD1. 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. UD2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad. 2.1. Normativa aplicable. 2.2. Principales riesgos laborales. 2.3. Productos químicos. UD3. 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. UD4. 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. UD5. 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). Capítulo 3. Manipulación y clasificación de residuos procedentes de servicios de Catering en la zona de lavado. UD1. Manejo de residuos y desperdicios. 1.1. Tipo de residuos generados (Recursos Materiales Utilizados). 1.2. Gestión de residuos de envases. UD2. 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. UD3. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos

aplicaciones prácticas. 3.1. Conceptos de limpieza y desinfección. 3.2. Desarrollo del plan de limpieza y desinfección. UD4. 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. UD6. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas químicas y biológicas. 6.1. Contaminación física. 6.2. Contaminación química. 6.3. Contaminación biológica. UD7. Salud e higiene personal: factores materiales y aplicaciones. 7.1. Salud del manipulador: vigilancia médica. 7.2. Vigilancia médica de los manipuladores. UD8. 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. UD9. 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.