

## FICHA TÉCNICA

---

**Curso: Recepción y lavado de servicios de catering. HOTR0308 - Operaciones básicas de catering**

**Horas: 90**

### **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.

### **Dirigido a:**

Preparador de catering.

Auxiliar de preparación/ montaje de catering.

Auxiliar de colectividades.

### **Capacita para:**

Para realizar el trabajo de recepción y lavado de servicios catering adecuadamente. Para conocer los pasos prácticos a seguir cuando se realiza el lavado de servicios de catering. Para conocer la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria. Para conocer cómo se manipulan los residuos correctamente. Para conocer los riesgos que pueden surgir de una manipulación de residuos y limpieza incorrecta. Para conocer cómo se trabaja en una empresa de catering. Para saber qué son y para qué se utilizan en la empresa de catering las Guías de Prácticas Correctas de Higiene y El Sistema de Análisis y Peligros de Puntos Críticos de Control (APPCC).

### **Otros datos:**

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir conocimientos sobre recepción y lavado de servicios de catering.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos de lavado, manipulación de residuos y riesgos cuando se realiza el lavado de servicios de catering.

Este manual explica la normativa actual vigente relacionada con seguridad alimentaria y de todo lo relacionado con el trabajo de recepción y lavado de servicios de catering.

Se ofrecen definiciones relacionadas con el lavado de servicios de catering, aplicación de lavado y limpieza de estos servicios, maquinaria y equipos que se utilizan, manipulación de residuos y

## FICHA TÉCNICA

posibles riesgos de no realizar todo lo anterior adecuadamente.

Se explicarán los riesgos y enfermedades que pueden aparecer, por qué pueden aparecer y cómo evitarlas. Se expondrá porque estas enfermedades son derivadas de una incorrecta manipulación de residuos y de una incorrecta limpieza y desinfección.

Se expondrá qué es y para qué se utiliza en una empresa de catering el Sistema de Análisis y Peligros de Puntos Críticos de Control (APPCC), además de qué contenidos debe tener y por qué.

Se explicará que son y qué utilidad tienen las Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH), qué contenidos deben tener, qué tipos de Guías GPCH existen y dónde pueden encontrarse.

### **Contenido Formativo:**

#### **1. LAVADO DE MATERIAL DE CATERING**

##### **2. El departamento de lavado en instalaciones de catering**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Definición y organización característica
- 2.3. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
- 2.4. Resumen

##### **3. El proceso de lavado de material procedente de catering**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Proceso de lavado de material procedente de servicios de catering
- 3.3. Resumen

##### **4. Maquinaria y equipos básicos: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento**

- 4.1. Introducción
- 4.2. Tipos de maquinaria y equipos
- 4.3. Tren de lavado
- 4.4. Máquinas de desinfección de cubiertos
- 4.5. Equipos de lavado a presión
- 4.6. Fregaderos
- 4.7. Cubos de basura
- 4.8. Resumen

##### **5. Fases del lavado de material de catering**

- 5.1. Introducción
- 5.2. Retirada y clasificación de residuos
- 5.3. Clasificación de material
- 5.4. Lavado de material
- 5.5. Control final del lavado
- 5.6. Disposición para almacenamiento

## FICHA TÉCNICA

5.7. Resumen

### **6. SEGURIDAD Y LIMPIEZA EN LAS ZONAS DE LAVADO EN INSTALACIONES DE CATERING**

#### **7. Condiciones específicas de seguridad**

7.1. Introducción

7.2. Condiciones específicas de seguridad de locales e instalaciones

7.3. Condiciones específicas de seguridad de mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material

7.4. Resumen

#### **8. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad**

8.1. Introducción

8.2. Factores de riesgo

8.3. Normas de seguridad

8.4. Resumen

#### **9. Productos de limpieza de uso común**

9.1. Introducción

9.2. Tipos, clasificación y características

9.3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones

9.4. Resumen

#### **10. Sistemas y métodos de limpieza**

10.1. Introducción

10.2. Aplicaciones de los equipos y materiales básicos

10.3. Procedimientos habituales: tipos y ejecución

10.4. Esquemas. Tipos y ejecución del programa de limpieza

10.5. Resumen

#### **11. Uniformidad y equipamiento personal de seguridad**

11.1. Introducción

11.2. Reglamentación

11.3. Uniformes de lavado: lencería y zapatos

11.4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa

11.5. Características de la ropa

11.6. Resumen

### **MANIPULACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS PROCEDENTES DE SERVICIO DE CATERING EN LA ZONA DE LAVADO**

#### **Manejo de residuos y desperdicios**

**Introducción**

**Definiciones**

## FICHA TÉCNICA

**Legislación de residuos**  
**Manejo de residuos y desperdicios**  
**Vigilancia**  
**Medidas correctoras**  
**Resumen**

**Eliminación de residuos y control de plagas**  
**Introducción**  
**Eliminación de residuos**  
**Control de plagas**  
**Resumen**

**Limpieza y desinfección**  
**Introducción**  
**Diferenciación de conceptos**  
**Aplicaciones prácticas**  
**Resumen**

**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**

**Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones**  
**Introducción**  
**Salud personal**  
**Higiene personal**  
**Resumen**

**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**

**Guías de prácticas correctas de higiene GPCH. Aplicaciones**  
**Introducción**  
**Definición de guías GPCH**  
**Descripción de las guías GPCH**  
**Resumen**