

Código: 27040

Unidad Formativa:
MF1090_1 - Recepción y lavado de servicios de catering

Módulo: MF1090_1 - RECEPCIÓN Y LAVADO DE SERVICIOS DE CATERING

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0308 - OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING

Modalidad: ONLINE

Duración: 90h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se 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 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para desempeñar con autonomía las tareas de recepción, lavado y puesta a punto del material utilizado en servicios de catering, integrándose en el departamento de lavado de una instalación hostelera y aplicando criterios de higiene y seguridad propios de la actividad. Se dirige a personas que desean incorporarse o progresar en el sector de la restauración colectiva y el catering, así como a profesionales que necesitan afianzar sus competencias en el manejo de la maquinaria de lavado y de los equipos complementarios. El alumnado aprende a organizar el proceso desde la retirada y clasificación de los residuos hasta el control final y la disposición del material limpio, a utilizar correctamente los productos de limpieza y a protegerse con la uniformidad y el equipamiento adecuados, prestando especial atención a la manipulación de residuos, a la prevención de la contaminación y al autocontrol mediante sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico y guías de prácticas correctas de higiene. Al finalizar, el alumnado será capaz de ejecutar el lavado del material de catering de forma segura, higiénica y eficiente, y de aplicar las medidas de seguridad, limpieza y control sanitario que exige su puesto de trabajo.

Contenidos

Módulo 1: El departamento de lavado en las instalaciones de catering
1.1 - Definición y encaje del departamento en el servicio de catering
1.2 - Organización característica y flujo de trabajo
1.3 - Competencias básicas del personal del departamento
1.4 - Coordinación con las áreas de producción y de servicio
1.5 - Instrucciones de trabajo y criterios de calidad del departamento
Resumen del módulo 1
Módulo 2: El proceso de lavado del material procedente de catering
2.1 - Recepción del material sucio y criterios de preclasificación
2.2 - Secuencia general del proceso de lavado
2.3 - Criterios de higiene aplicados al proceso
2.4 - Control de tiempos, temperaturas y dosificación
2.5 - Registro de la actividad e incidencias del proceso
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Maquinaria del tren de lavado
3.1 - Composición y funciones del tren de lavado
3.2 - Puesta en marcha y preparación diaria
3.3 - Modos de operación y ajustes habituales
3.4 - Mantenimiento de uso y comprobaciones periódicas
3.5 - Averías frecuentes y actuación básica
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Equipos complementarios de lavado y desinfección
4.1 - Máquinas de desinfección de cubiertos
4.2 - Equipo de lavado a presión
4.3 - Fregaderos y lavado manual
4.4 - Cubos de basura y contenedores de la zona
4.5 - Utensilios auxiliares y pequeño material
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Retirada de residuos y clasificación del material
5.1 - Retirada y clasificación de residuos antes del lavado
5.2 - Clasificación del material: melamina, loza, acero inoxidable y cristal
5.3 - Carga de máquinas y organización de bandejas
5.4 - Prevención de roturas y desperfectos
5.5 - Criterios de descarte del material deteriorado
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Lavado, control final y disposición para almacenamiento
6.1 - Ejecución del lavado según el tipo de material
6.2 - Control final de lavado y criterios de aceptación
6.3 - Secado y manipulación del material limpio
6.4 - Disposición para almacenamiento
6.5 - Corrección de desviaciones y repetición del lavado
Resumen del módulo 6
Módulo 7: Seguridad en locales, instalaciones y equipos de lavado

7.1 - Condiciones de seguridad de locales, instalaciones y mobiliario
7.2 - Seguridad de equipos, maquinaria y pequeño material
7.3 - Normas específicas de seguridad y su aplicación
7.4 - Prevención de accidentes en la zona de lavado
7.5 - Señalización y actuación ante emergencias
Resumen del módulo 7
Módulo 8: Productos de limpieza: tipos, características y uso
8.1 - Clasificación de los productos de limpieza de uso común
8.2 - Características principales y criterios de uso
8.3 - Interpretación de especificaciones y etiquetado
8.4 - Dosificación y medidas de seguridad en la manipulación
8.5 - Normas de almacenaje e incompatibilidades
Resumen del módulo 8
Módulo 9: Sistemas y métodos de limpieza en la zona de lavado
9.1 - Equipos y materiales básicos de limpieza
9.2 - Procedimientos habituales y su ejecución
9.3 - Tipos de limpieza según superficies y elementos
9.4 - Frecuencias y organización del plan de limpieza
9.5 - Comprobación del resultado y registro de actuaciones
Resumen del módulo 9
Módulo 10: Uniformidad y equipamiento personal de protección
10.1 - Uniformidad de lavado: lencería y calzado
10.2 - Prendas de protección: tipos y adecuación
10.3 - Normativa aplicable a las prendas de protección
10.4 - Conservación e higiene de la uniformidad
10.5 - Colocación, retirada y control del equipo de protección
Resumen del módulo 10
Módulo 11: Gestión de residuos procedentes de servicios de catering
11.1 - Manejo de residuos y desperdicios en la zona de lavado
11.2 - Eliminación de residuos y organización de contenedores
11.3 - Control de plagas
11.4 - Riesgos para la salud de una manipulación incorrecta
11.5 - Enfermedades transmitidas por residuos alimentarios
Resumen del módulo 11
Módulo 12: Limpieza, desinfección y autocontrol en la zona de lavado
12.1 - Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
12.2 - Aplicaciones prácticas de limpieza y desinfección
12.3 - Fuentes de contaminación física, química y biológica
12.4 - Salud e higiene personal: factores y aplicaciones
12.5 - Autocontrol: sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC
12.6 - Guías de prácticas correctas de higiene GPCH y sus aplicaciones
Resumen del módulo 12