

## Recepción y lavado de servicios de catering



**Área:** Operaciones básicas de catering

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 30 h

**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

### CONTENIDOS

1 lavado de material de catering - 1.1 el departamento de lavado en instalaciones de catering - 1.2 el proceso de lavado de material - 1.3 maquinaria y equipos básicos - 1.4 fases - 1.5 actividades: lavado de material de catering - 2 seguridad y limpieza en las zonas de lavado - 2.1 condiciones específicas de seguridad - 2.2 identificación y aplicación de las normas - 2.3 productos de limpieza de uso común - 2.4 sistemas y métodos de limpieza - 2.5 uniformidad y equipamiento personal de seguridad - 2.6 actividades: seguridad y limpieza en las zonas de lavado - 3 manipulación y clasificación de residuos - 3.1 manejo de residuos y desperdicios - 3.2 eliminación de residuos y control de plagas - 3.3 limpieza y desinfección diferenciación - 3.4 riesgos para la salud derivados - 3.5 tipos de enfermedades transmitidas - 3.6 fuentes de contaminación de los alimentos - 3.7 salud e higiene personal - 3.8 autocontrol - appcc - 3.9 guías de prácticas correctas de higiene gpch - 3.10 actividades: manipulación y clasificación de residuos - 3.11 cuestionario: cuestionario módulo 2 -

### METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea**

**puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.