

# RECEPCIÓN Y LAVADO DE SERVICIOS DE CATERING (Cocina y Catering) (++) (30 horas)

## Cursos On-Line

### Cocina, hostelería y turismo

#### Modo de estudio

- Online.

#### Certificación

- La Escuela ACU CANARIAS le entregará un diploma acreditativo.

#### Precio

30€

#### Fecha:

- Matricula Abierta.

#### Duración

30 horas.



#### Programación

##### **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 Retirada y clasificación de residuos
- 1.6 Clasificación de material
- 1.7 Lavado de materia
- 1.8 Control final de lavado
- 1.9 Disposición para almacenamiento
- 1.10 Cuestionario: cuestionario

##### **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 Cuestionario: cuestionario

##### **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