

### DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	RECEPCIÓN Y LAVADO DE SERVICIOS DE CATERING	Duración	90
Código	MF1090_1		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Operaciones básicas de catering	Nivel	1
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	Duración	90
	Aplicación de normas y condiciones higiénico sanitarias en restauración (Transversal)		30
	Prácticas profesionales no laborales en operaciones básicas de catering		40

#### Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia UC1090\_1: REALIZAR LAS OPERACIONES DE RECEPCIÓN Y LAVADO DE MERCANCÍAS PROCEDENTES DE SERVICIOS DE CATERING

#### Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

##### Capacidades y criterios de evaluación

C1: Efectuar procesos de recepción de cargas procedentes de servicios de catering realizados de acuerdo con procedimientos predeterminados.

CE1.1 Identificar las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes del servicio realizado y su maquinaria, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Riesgos asociados a su uso.
- Mantenimiento básico de uso necesario.

CE1.2 En un supuesto práctico de recepción de carga procedente de un servicio de catering:

- Interpretar la información del etiquetado de los equipos contenedores de la carga procedente del servicio de catering.
- Distribuir al departamento correspondiente, a partir de la información del etiquetado, los géneros y elaboraciones culinarias envasadas sobrantes para que se determine su reutilización.
- Distribuir al departamento de lavado el menaje, utillaje, material y equipos que deban ser lavados.
- Distribuir al departamento original el material diverso y los equipos reutilizables que no precisen lavado.
- Comprobar el buen estado de los materiales y equipos reutilizables y en caso necesario, cumplimentar la hoja de roturas o disfunciones.

CE1.3 En un supuesto práctico de análisis de aceptación de productos o de facturación del servicio de catering:

- Identificar los géneros, elaboraciones culinarias envasadas y productos en general sobrantes que deban ser contados.
- Contar y anotar en el documento correspondiente los géneros, elaboraciones culinarias envasadas y productos en general sobrantes.

C2: Realizar procesos de lavado de materiales y equipos reutilizables procedentes de servicios de catering de acuerdo con procedimientos predeterminados.

CE2.1 Identificar los elementos que conforman la maquinaria y equipos del departamento de lavado tales como el tren de lavado y el lavado a presión, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
- Aprovechamiento óptimo de la máquina y ahorro de agua.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Mantenimiento de uso necesario.

CE2.2 En un supuesto práctico de lavado de materiales y equipos reutilizables procedentes de un servicio de catering:

- Ubicar en la sala de prelavado los materiales y equipos ordenados según criterios de orden de llegada, prioridad o espacio físico.
- Clasificar los materiales y equipos según su naturaleza y colocarlos en el tren de lavado utilizando los contenedores apropiados para evitar roturas.
- Identificar los materiales habituales procedentes de un servicio de catering que por su naturaleza deban ser lavados manualmente.

- Juzgar la limpieza de materiales y equipos lavados, determinando si deben ser lavados de nuevo o manualmente para obtener los resultados óptimos de higiene.
- Identificar los residuos desechables más habituales procedentes de un servicio de catering y clasificarlos para su reciclaje.
- Identificar los documentos en que se anotan las roturas producidas y disfunciones detectadas en el departamento de lavado.
- Identificar las normas higiénico-sanitarias y de autoprotección.
- Aplicar los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros.

## Contenidos

### 1. Lavado de material de catering

- El departamento de lavado en instalaciones de catering
  - Definición y organización característica
  - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
- El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering
- Maquinaria y equipos básicos: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento.
  - Tren de lavado.
  - Máquinas de desinfección de cubiertos
  - Equipo de lavado a presión
  - Fregaderos
  - Cubos de basura
- Fases:
  - Retirada y clasificación de residuos
  - Clasificación de material: melamina, loza, acero inoxidable, cristal
  - Lavado de material
  - Control final de lavado
  - Disposición para almacenamiento

### 2. Seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering

- 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.
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
- Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: Uniformes de lavado: lencería y zapatos. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

### 3. Manipulación y clasificación de residuos procedentes de servicios de catering en la zona de lavado

- Manejo de residuos y desperdicios.
- Eliminación de residuos y control de plagas.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios.
- Tipos de enfermedades transmitidas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.
- Guías de prácticas correctas de higiene GPCH. Aplicaciones.

## Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

### Crterios de acceso

Sin requisitos de acceso

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Operaciones básicas de catering.