

Operaciones de limpieza en servicios de catering



Área: Alimentación / Hostelería

Modalidad: Teleformación

Duración: 30 h

Precio: 225.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Reconocer los elementos que forman parte de la maquinaria y equipos del departamento de lavado tales como el tren de lavado y el lavado a presión. Situar en la sala de prelavado los materiales y equipos clasificados en virtud de los criterios de orden de llegada, prioridad o espacio físico. Ordenación de los materiales y equipos según su naturaleza y ubicarlos en el tren de lavado empleando los contenedores apropiados para impedir roturas. Conocer los materiales usuales procedentes de un servicio de catering que, debido a su naturaleza, tengan que ser lavados de forma manual. Considerar la limpieza de materiales y equipos lavados, determinando si han de ser lavados de nuevo o manualmente para conseguir los resultados óptimos de higiene. Determinar los residuos desechables más frecuentes provenientes de un servicio de catering y proceder a su correcta clasificación para su posterior reciclaje. Distinguir los documentos en que se anotan las roturas ocasionadas y disfunciones apreciadas en el departamento de lavado de una empresa de catering. Saber las normas higiénico-sanitarias y de autoprotección. Poner en práctica los métodos de limpieza y orden al trabajar con equipos, máquinas, útiles y géneros. Reconocer las zonas de descarga de materiales y equipos provenientes del servicio de catering efectuado y su maquinaria. Comprender la información del etiquetado de los equipos contenedores de la carga procedente del servicio de catering. Repartir al correspondiente departamento, partiendo de la información del etiquetado, los géneros y preparaciones culinarias envasadas sobrantes para fijar su reutilización. Trasladar al departamento de lavado el menaje, utillaje, material y equipos que hayan de ser lavados. Llevar al departamento original el material diverso y los equipos reutilizables que no necesiten lavado. Verificar el óptimo estado de los materiales y equipos reutilizables, y, en caso preciso, rellenar la hoja de roturas o disfunciones.

CONTENIDOS

- 1 Limpieza de material de catering
- 2 Seguridad y limpieza en áreas de lavado
- 3 Clasificación de residuos

METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



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 **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. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

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.

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.

CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

Evaluación continua: con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

Evaluación final: se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



Evaluación continua: durante todos los días del curso.

Evaluación final: un día después de la finalización del curso.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com
TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>