MANIPULACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS PROCEDENTES DE SERVICIOS DE CATERING EN LA ZONA DE LAVADO

SKU: EVOL-4869-VNO-B | **Categorías:** Catering, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	35
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Identificar los residuos desechables más habituales procedentes de un servicio de catering y clasificarlos para su reciclaje.
- Identificar las normas higiénico-sanitarias y de autoprotección.

Contenidos

1. Manejo de residuos y desperdicios.

2. Eliminación de residuos y control de plagas.

3. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos, aplicaciones prácticas.

4. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios.

5. Tipos de enfermedades transmitidas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios.

6. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.

7. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.

8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.

9. Guía de prácticas correctas de higiene GPCH. Aplicaciones