

SEGURIDAD Y LIMPIEZA EN LAS ZONAS DE LAVADO E INSTALACIONES PARA CATERING

SKU: EVOL-4892-VNO-B | Categorías: [Catering](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [40](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Identificar los materiales habituales procedentes de un servicio de catering que por su naturaleza deban ser lavados manualmente.
- 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. 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.
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
3. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones.
4. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
5. Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: Uniformes de lavado, lencería y zapatos. Prendas de protección y normativa.

