

**MF1090_1: Recepción y lavado de servicios
de catering**

Elaborado por:

Carolina Paz
Luis Alberto Jaeger
Matilde Charquero

EDITORIAL ELEARNING S.L.

ISBN: 978-84-15859-01-7 • Depósito legal: MA 171-2014

No está permitida la reproducción total o parcial de esta obra bajo cualquiera de sus formas gráficas o audiovisuales sin la autorización previa y por escrito de los titulares del depósito legal.

Impreso en España - Printed in Spain

RECEPCIÓN Y LAVADO DE SERVICIOS DE CATERING

Operaciones básicas de catering

Presentación

El presente libro forma parte del certificado de profesionalidad “Operaciones básicas de catering”, perteneciente a la familia profesional Hostelería y turismo. En concreto, este libro desarrolla el módulo segundo, “Recepción y lavado de servicios de catering”.

La estructura del manual y los contenidos que se desarrollan a continuación siguen fielmente lo recogido en la legislación vigente para este certificado. Se ha utilizado un lenguaje sencillo y concreto, con ejemplos que puedan ser fácilmente comprendidos por el estudiante.

Asimismo, al finalizar cada uno de los capítulos, se ofrecen diversas actividades y cuestiones que ayudan a fortalecer los conocimientos adquiridos.

El libro está dividido en 3 capítulos y esperamos que cumpla las expectativas con las que fue diseñado, porque esa será para nosotros la mejor recompensa que podamos obtener.

El certificado de profesionalidad “Operaciones básicas de catering”, viene desarrollado en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, y la duración de la formación asociada es de 250 horas.

Este certificado se estructura en dos módulos formativos:

1. Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering
2. Recepción y lavado de servicios de catering

Para consultar datos sobre este certificado de profesionalidad y los otros módulos formativos que lo desarrollan, puede visitar nuestra página web:

www.mad.es/fpe

En esa misma página puede solicitar el solucionario del libro.

Índice

La Formación Profesional para el empleo y los certificados de profesionalidad	13
Capítulo Introductorio. El certificado de profesionalidad	15
I. Identificación del certificado de profesionalidad.....	15
II. Perfil profesional del certificado de profesionalidad	16
III. Formación del certificado de profesionalidad.....	19
Capítulo 1. Lavado de material de catering	21
1. El departamento de lavado en las instalaciones de catering.....	21
1.1. Definición y organización característica	21
1.2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.....	22
2. El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering	22
3. Maquinaria y equipos básicos: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento.....	25
3.1. Tren de lavado .	25
3.2. Máquinas de desinfección de cubiertos	26
3.3. Equipo de lavado a presión	26
3.4. Fregaderos	26
3.5. Cubos de basura	27
3.6. Concepto de mantenimiento sencillo	27
3.7. Programa de mantenimiento.....	28
4. Fases	29
4.1. Retirada y clasificación de residuos	29
4.2. Clasificación de material: melamina, loza, acero inoxidable, cristal.....	29

4.3. Lavado de material	31
4.4. Control final de lavado	34
4.5. Disposición para almacenamiento.....	35
Actividades	36
Capítulo 2. Seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering	37
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	38
1.1. Locales.....	38
1.2. Instalaciones.....	39
1.3. Mobiliario	40
1.4. Maquinaria.....	40
1.5. Equipos.....	46
1.6. Instaladores y mantenedores.....	49
1.7. Pequeño material	50
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.....	51
2.1. Normativa aplicable	51
2.2. Principales riesgos laborales	52
2.3. Productos químicos.....	65
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.....	67
3.1. Productos de limpieza de uso común.....	67
3.2. Tipos, clasificación	69
3.3. Detergentes o jabones sintéticos	69
3.4. Características principales de uso	69
3.5. Medidas de seguridad y normas de almacenaje	71
3.6. Preparación y eliminación de desechos.....	78
4. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución	78
4.1. Sistemas y métodos de limpieza.....	79

4.2. Persona responsable	81
4.3. Criterios para realizar la limpieza e higienización	81
5. Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: uniformes de lavado (lencería y zapatos). Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa	82
5.1. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.....	84
5.2. Equipos de protección personal	84
5.3. Equipo de protección individual (EPI).....	86
Actividades	89
 Capítulo 3. Manipulación y clasificación de residuos procedentes de servicios de catering en la zona de lavado...	91
1. Manejo de residuos y desperdicios.....	92
1.1. Tipo de residuos generados (recursos materiales utilizados).....	92
1.2. Gestión de residuos de envases	94
2. Eliminación de residuos y control de plagas	97
2.1. Control de plagas	97
2.2. Desinsectación y desratización	97
2.3. Medidas físicas preventivas	98
2.4. Eliminación por medios físicos o químicos.....	98
3. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos. Aplicaciones prácticas.....	99
3.1. Conceptos de limpieza y desinfección	99
3.2. Desarrollo del plan de limpieza y desinfección	100
4. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios	102
4.1. El impacto de la materia orgánica.....	103
4.2. Recomendaciones.....	103
5. Tipos de enfermedades transmitidas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios	104
5.1. Manipulación de residuos alimentarios.....	104
5.2. Enfermedades alimentarias por microorganismos y sus toxinas.....	105

6. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas	108
6.1. Contaminación física.....	109
6.2. Contaminación química.....	109
6.3. Contaminación biológica	110
7. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones	112
7.1. Salud del manipulador: vigilancia médica	113
7.2. Vigilancia médica de los manipuladores.....	114
8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)	114
8.1. ¿En qué se basa el sistema de autocontrol?.....	115
8.2. ¿A quién corresponde aplicar el sistema de autocontrol?.....	116
8.3. ¿Cómo desarrollar y aplicar el APPCC?	116
8.4. Sistema APPCC para la elaboración de comidas preparadas	117
8.5. Material auxiliar necesario para realizar el autocontrol.....	117
9. Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH). Aplicaciones.....	118
9.1. Prácticas correctas de higiene	118
9.2. Normas específicas de manipulación para determinados alimentos	129
9.3. Otras normas....	137
9.4. Lavado de vajilla y utensilios.....	140
9.5. Bares y cafeterías	142
9.6. Evacuación de deshecho	143
9.7. Tratamiento de productos no conformes.....	144
9.8. Registros de control.....	144
9.9. Verificación del programa de prácticas correctas de higiene	145
Actividades	146

Bibliografía	147
--------------------	-----

La Formación Profesional para el Empleo y los certificados de profesionalidad

La Formación Profesional para el Empleo es un conjunto de acciones que tiene como objeto impulsar y extender, entre las empresas y los trabajadores ocupados y desempleados, una formación que responda a sus necesidades y contribuya al desarrollo de una economía basada en el conocimiento. Está regulada por el Real Decreto 395/2007, de 23 de marzo.

Este nuevo subsistema integra tanto la Formación Profesional Ocupacional como la Formación Continua, contribuyendo a la mejora de la competitividad y de la productividad de las empresas, a la vez que mejora la empleabilidad de los trabajadores, especialmente de aquellos colectivos que tienen mayores dificultades de acceso al mercado laboral o de mantenimiento en él.

Se entiende por acción formativa la dirigida a la adquisición y mejora de las competencias y cualificaciones profesionales, y se puede estructurar en varios módulos formativos con objetivos, contenidos y duración propios.

El Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales es el instrumento del Sistema Nacional de las Cualificaciones y Formación Profesional que ordena las cualificaciones profesionales susceptibles de reconocimiento y acreditación, identificadas en el sistema productivo en función de las competencias apropiadas para el ejercicio profesional. Las cualificaciones profesionales que lo integran se ordenan por familias profesionales y por niveles de cualificación teniendo en cuenta criterios de la UE.

Las 26 familias profesionales en las que se estructura el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales responden a criterios de afinidad de la competencia profesional.

La cualificación profesional es “el conjunto de competencias profesionales con significación en el empleo que pueden ser adquiridas mediante formación modular u otros tipos de formación, así como a través de la experiencia laboral” (Ley 5/2002 de las Cualificaciones y de la Formación Profesional).

La competencia profesional es “el conjunto de conocimientos y capacidades que permiten el ejercicio de la actividad profesional conforme a las exigencias de la producción y del empleo” (Ley 5/2002 de las Cualificaciones y de la Formación Profesional).

La competencia general de una cualificación profesional describe los cometidos y funciones esenciales del profesional.

El entorno profesional describe el ámbito profesional en el que se desarrolla la actividad especificando el tipo de organizaciones, áreas o servicios; los sectores productivos, las ocupaciones y puestos de trabajo relacionados.

Hay cinco niveles de cualificación profesional que se determinan según el grado de complejidad, autonomía y responsabilidad necesarios para realizar una actividad laboral, siendo el nivel 1 el más bajo y el 5 el más alto.

Cada cualificación profesional se organiza en unidades de competencia.

La unidad de competencia se define en la citada Ley como “el agregado mínimo de competencias profesionales, susceptible de reconocimiento y acreditación parcial”.

La unidad de competencia se expresa como realizaciones profesionales (RP) que establecen el comportamiento esperado de una persona en forma de consecuencias o resultados de las actividades que realiza. Cada realización profesional es evaluable a través de un conjunto de criterios de realización (CR) que expresan el nivel aceptable de la realización profesional para satisfacer los objetivos de las organizaciones productivas y constituyen una guía para la evaluación de la competencia profesional.

El conjunto de la competencia se desarrolla en un contexto profesional en el que se describen con carácter orientador los medios de producción, los productos y resultados del trabajo, la información utilizada y generada y cuantos elementos de similar naturaleza se consideren necesarios para enmarcar la realización profesional.

Cada unidad de competencia lleva asociado un módulo formativo, en el que se describe la formación necesaria para adquirir esa unidad de competencia.

La oferta de Formación Profesional para el Empleo, vinculada al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, estará constituida por la formación dirigida a la obtención de los Certificados de Profesionalidad.

Los certificados de profesionalidad acreditan con carácter oficial las competencias profesionales que capacitan para el desarrollo de una actividad laboral con significación en el empleo. Tales competencias estarán referidas a las unidades de competencia de las cualificaciones profesionales del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, por lo que cada certificado de profesionalidad podrá comprender una o más de dichas unidades.

En todo caso, la oferta formativa dirigida a la obtención de los certificados de profesionalidad tendrá carácter modular, con el fin de favorecer la acreditación parcial acumulable de la formación recibida y posibilitar al trabajador que avance en su itinerario de formación profesional, cualquiera que sea su situación laboral en cada momento. La unidad de competencia constituye la unidad mínima acreditable y acumulable para obtener un certificado de profesionalidad.

El certificado de profesionalidad se expedirá cuando se hayan superado los módulos formativos correspondientes a la totalidad de las unidades de competencias en que se estructura. Las acreditaciones parciales acumulables se expedirán cuando se hayan superado los módulos formativos correspondientes a una o algunas de dichas unidades de competencia.

Cada Certificado de profesionalidad acreditará una cualificación profesional del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Para obtener más información sobre los certificados de profesionalidad puede consultar la página web:

http://www.sepe.es/contenido/empleo_formacion/formacion/formacion_para_el_empleo/formacion_profesional_para_el_empleo/cf0501.html

CAPÍTULO

Introducción El certificado de profesionalidad

I. Identificación del certificado de profesionalidad

Denominación: Operaciones básicas de catering

Código: HOTR0308

Familia Profesional: Hostelería y turismo

Nivel de cualificación profesional: 1

Cualificación profesional de referencia:

HOT325_1 Operaciones básicas de catering. (RD 1700/2007, de 14 de diciembre)

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

UC1089_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte.

UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

Competencia general:

Realizar el montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utillaje y materiales varios, en los equipos destinados al servicio de catering, recepcionar la carga procedente del servicio de catering realizado y lavar los materiales y equipos reutilizables.

ENTORNO PROFESIONAL:

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas empresas de catering, generalmente privadas, aunque también pueden ser de carácter público.

Sectores productivos:

Se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de catering de transportes, a domicilio o colectividades, como sería el sector de hostelería y, en menor medida otros sectores, como el de sanidad, servicios sociales, educación y transporte de pasajeros.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

Preparador de catering.

Auxiliar de preparación/ montaje de catering.

Auxiliar de colectividades.

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

Carné de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.

Duración de la formación asociada: 250 horas

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

- MF1089_1: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering. (120 horas)
- UF0062: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering. (90 horas)
- UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. (30 horas)
- MF1090_1: Recepción y lavado de servicios de catering. (90 horas)
- MP0016: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de catering. (40 horas)

II. Perfil profesional del certificado de profesionalidad

Unidad de competencia: 2

Denominación: realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering

Nivel: 1

Código: UC1090_1

Realizaciones profesionales y criterios de realización

- RP1: Preparar, en su caso, en el lugar donde se ha realizado el servicio de catering, los equipos, mercancías y las elaboraciones sobrantes para su transporte al centro de partida.
 - * CR1.1 En los casos establecidos, el material utilizado se lava en el mismo lugar donde se ha realizado el servicio de restauración y se dispone para su transporte de vuelta.
 - * CR1.2 Los géneros y elaboraciones sobrantes se clasifican en función de su posible uso posterior.
 - * CR1.3 Los géneros y elaboraciones reutilizables se ubican en recipientes adecuados que garanticen su uso posterior.
 - * CR1.4 La temperatura de los géneros y elaboraciones reutilizables se controla con los medios adecuados y se disponen para su transporte de vuelta.
 - * CR1.5 Los materiales y equipos utilizados, tales como termos o cafeteras, se colocan en sus contenedores de forma que no se deterioren y se disponen para su transporte de vuelta.
 - * CR1.6 El material alquilado, como sillas o mesas, se dispone según lo acordado para su envío.
- RP2: Recepcionar las mercancías procedentes de los servicios de catering realizados de acuerdo con los procedimientos establecidos.
 - * CR2.1 La carga procedente del servicio realizado se recibe, en su caso, en las cámaras de descarga o en los lugares previamente establecidos.
 - * CR2.2 La carga procedente del servicio realizado se almacena o distribuye a las zonas, cámaras o departamentos establecidos, considerando que:
 - Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas susceptibles de reutilización se etiquetan para identificarlos como reutilizables y se envían al departamento de cocina.
 - El material, equipos, menaje y utillaje reutilizable se envía, en caso necesario, al departamento de lavado, para su uso posterior.
 - El material sobrante reutilizable se envía al almacén central, en su caso, para ser distribuido internamente de nuevo.
 - Los materiales, en general, se distribuyen al departamento original, para que éste determine su uso posterior.

- La lencería se distribuye a la lavandería del establecimiento o a la empresa contratada para este fin, según el procedimiento establecido.
- * CR2.3 Los géneros, elaboraciones culinarias y material de los que se precise información acerca de su consumo, se cuentan y se anota su cantidad en los documentos establecidos.
- * CR2.4 El buen estado de los materiales y equipos procedentes del servicio se comprueba y las roturas o disfunciones se notifican al responsable y se cumplimentan en los documentos establecidos.
- RP3: Realizar el lavado de los materiales, menaje, utillaje y equipos procedentes del servicio de catering para garantizar su uso posterior con las máximas garantías higiénico-sanitarias.
 - * CR3.1 Los materiales y equipos de vuelta, tales como cestas, cabinas, trolleys, cubertería y vajilla, se reciben y ubican según su orden de llegada en la sala de lavado o fregadero.
 - * CR3.2 Los residuos se clasifican y desechan según su naturaleza para procurar su reciclaje.
 - * CR3.3 Los materiales y equipos se clasifican según su naturaleza y/o tamaño y se colocan en las máquinas de lavado utilizando las gavetas apropiadas.
 - * CR3.4 El material, menaje, utillaje y equipos procedentes del servicio de catering se lava en el tren de lavado o manualmente en función de su clasificación.
 - * CR3.5 El ahorro de agua y aprovechamiento óptimo de la máquina de lavado se procura durante todo el proceso, cumpliendo las instrucciones de uso.
 - * CR3.6 Las máximas condiciones de higiene y seguridad se garantizan durante todo el proceso, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y utilizando las medidas de autoprotección establecidas.
 - * CR3.7 Se comprueba la limpieza de los materiales y equipos lavados para cumplir las condiciones de higiene establecidas.
 - * CR3.8 Los materiales y equipos lavados que no cumplan las condiciones de higiene establecidas se someten a un nuevo lavado, en su caso, de forma manual.
 - * CR3.9 Las roturas y disfunciones se anotan con rigor en los documentos establecidos.

III. Formación del certificado de profesionalidad

Módulo formativo 2

Denominación: recepción y lavado de servicios de catering

Código: MF1090_1

Nivel de cualificación profesional: 1

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1090_1 Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering

Duración: 90 horas

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.