

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Seguridad y limpieza en las zonas de lavado e instalaciones

**Duración:** 40h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- 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.

### Contenido

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.