

Estándar de competencias profesionales

Desarrollar operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering

Familia Profesional **Hostelería y Turismo**
Nivel **1**
Código **ECP1090_1**
Estado **BOE**
Publicación **RD 1023/2024**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Manipular los equipos, mercancías y excedentes culinarios en su caso, en el lugar de ejecución del servicio de catering para su transporte al centro de origen, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias y de protección medioambiental de la empresa.
- IC1.1** Los equipos, mercancías y los excedentes culinarios en su caso, se clasifican, considerando uso posterior y atendiendo a la naturaleza de los mismos.
- IC1.2** Los recipientes o equipos para el transporte de vuelta de los excedentes clasificados se embalan y etiquetan, según tipología de producto para favorecer su posterior distribución.
- IC1.3** La temperatura para el transporte de vuelta de los excedentes se efectúa, utilizando instrumentos de medición como sondas externas conectables, sondas internas, entre otras para garantizar la calidad y seguridad.
- IC1.4** El material y equipos se lavan, en el lugar de ejecución del servicio de catering, en los casos establecidos por la empresa, disponiéndolo para su transporte de vuelta, según las instrucciones de la orden de trabajo.
- IC1.5** El material y equipos como termos, cafeteras, entre otros se colocan en los contenedores para su transporte, disponiéndolos según las instrucciones de la orden de trabajo.

IC1.6 El material alquilado, como mobiliario, menaje, entre otros, se revisa, disponiéndolo para su envío e informando de incidencias, en su caso, para que la comunicación de las mismas quede transmitida.

EC2 Recepcionar la carga procedente del servicio de cáterin, ejecutando operaciones auxiliares de puesta a punto de las zonas de entrada de mercancías, verificación y comunicación para su descarga.

IC2.1 Los contenedores con la carga procedente del servicio se reciben, en su caso, en las cámaras de descarga o en los lugares, previamente establecidos por la empresa, atendiendo a la referencia de su etiquetado.

IC2.2 La carga procedente del servicio se almacena, distribuyéndola a las zonas, cámaras o departamentos y considerando:

- La reutilización, en su caso de géneros y elaboraciones culinarias envasadas.
- El envío al departamento de lavado de material, equipos y menaje.
- El envío de material no utilizado al almacén central, en su caso, distribuyéndolo internamente.
- La manipulación y lavado de la lencería como mantelerías, uniformes, entre otros, en el departamento de lavandería o envío a empresas externas en su caso.

IC2.3 Los géneros, elaboraciones culinarias y material se revisan, ejecutando operaciones auxiliares de anotación y recuento para que el inventario quede garantizado.

IC2.4 Las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de montaje se solventan, informando de las contingencias a través de medios de comunicación analógicos o digitales para minimizar el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios de reparación.

EC3 Desarrollar operaciones de lavado de los materiales, menaje, utillaje y equipos procedentes del servicio de cáterin, cumpliendo con los planes de protección medioambiental, prevención de riesgos laborales y adecuación de los mismos para su posterior uso o almacenamiento.

IC3.1 Los materiales y equipos procedentes del servicio de cáterin como cestas, cabinas, menaje, entre otros, se reciben, ubicándolos según orden de llegada en la zona de lavado.

IC3.2 Los residuos generados se clasifican, efectuando la gestión de los mismos según su naturaleza, para favorecer el reciclaje y protección medioambiental.

IC3.3 Los materiales y equipos se manipulan según naturaleza y tamaño, colocándolos en las máquinas de lavado en gavetas, para que la limpieza y desinfección queden controladas.

- IC3.4** Las máquinas de lavado se manipulan, cumpliendo con las instrucciones de uso del fabricante y utilizando Equipos de Protección Individual (EPI), para atender a la protección medioambiental y prevención de riesgos laborales.
- IC3.5** Los materiales y equipos se comprueban tras el lavado, verificando las condiciones de higiene establecidas por la empresa y sometiendo los no conformes a otra limpieza, en su caso, para garantizar la disposición en futuros servicios.
- IC3.6** Los materiales y equipos lavados se manipulan, situándolos en los almacenes según naturaleza, y anotando en el documento específico disfunciones o anomalías, en su caso, para que la disponibilidad e integridad de los mismos quede comunicada.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Limpiadores de servicios de catering

Medios de producción

Equipos, mercancías y excedentes de las elaboraciones culinarias procedentes de servicios de catering. Equipos de refrigeración y medios energéticos. Contenedores. Menaje. Máquinas de lavado. Productos de limpieza. Gavetas de lavado. Orden de trabajo. Termómetros de sonda. Termómetros digitales. Etiquetas. Carretillas o carros de transporte. Equipos de Protección Individual (EPI). Maquinaria generadora de frío (cámaras frigoríficas, cámaras congeladoras). Equipos de envasado. Aplicaciones informáticas: mensajería, correo electrónico, procesador de textos, hoja de cálculo, bases de datos ofimáticas, entre otros. Conexión a red de datos local e Internet. Dispositivos informáticos asociados. Maquinaria de montaje de equipos de catering.

Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones del área de recepción y lavado de mercancías de servicios de catering. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Órdenes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Plan de Control Sanitario (PCS). Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales. Normativa aplicable sobre protección medioambiental. Normativa aplicable sobre prevención y gestión de residuos.

Normativa aplicable sobre productos ecológicos. Normativa aplicable sobre protección de datos personales. Normativa aplicable sobre prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.