CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:
Operaciones auxiliares de cáterin

Familia Profesional:	***Hostelería y Turismo***
Nivel:	***1***
Código:	***HOT325_1***
Estado:	***BOE***
Publicación:	***RD 1023/2024***
Referencia Normativa:	***Orden PRA/1883/2016, RD 1700/2007***

Competencia general

Realizar operaciones auxiliares de aprovisionamiento, montaje, envasado, carga, recepción y lavado de mercancías de servicios de cáterin, según las especificaciones de la empresa prestataria del servicio, prestando el servicio bajo la normativa aplicable relativa a seguridad alimentaria, protección medioambiental, prevención de pérdidas y desperdicio alimentario y sobre prevención de riesgos laborales.

Unidades de competencia

UC1089_1: Desarrollar operaciones auxiliares de aprovisionamiento, montaje, envasado y carga para servicios de cáterin

UC1090_1: Desarrollar operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de cáterin

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad en el departamento de hostelería, dedicada al área de restauración, en entidades de naturaleza pública o privada, en empresas de cualquier tamaño tanto por cuenta propia como ajena, con independencia de su naturaleza jurídica. Desarrolla su actividad dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos

Se ubica en el sector productivo de Hostelería y Turismo, en el subsector de Restauración.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

- Ayudantes de cocina
- Limpiadores de servicios de cáterin
- Auxiliares de preparación y montaje de cáterin

Formación Asociada (210 horas)

Módulos Formativos

MF1089_1: Aprovisionamiento, montaje, envasado y carga para servicios de cáterin (120 horas)

MF1090_1: Recepción y lavado en servicios de cáterin (90 horas)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1

Desarrollar operaciones auxiliares de aprovisionamiento, montaje, envasado y carga para servicios de cáterin

Nivel: *1*
Código: *UC1089_1*
Estado: *Tramitación BOE*

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Efectuar el aprovisionamiento interno de mercancías, elaboraciones culinarias envasadas y equipos, ejecutando la puesta a punto de las zonas de montaje, verificación y comunicación para su carga y uso posterior en el servicio.

CR1.1 Los productos de limpieza en las zonas de montaje se utilizan, teniendo en cuenta manipulación para controlar la contaminación medioambiental y prevención de riesgos laborales.

CR1.2 Los materiales y equipos se solicitan al departamento de economato, lavado o almacén de materiales, considerando la orden de servicio.

CR1.3 Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas se aprovisionan, recogiéndolas del almacén o de cámaras generadoras de frío como refrigerador, congelador, entre otras, con el fin de atender las demandas de servicio.

CR1.4 Las mercancías se manipulan, atendiendo en su caso a carga de peso y al uso de Equipos de Protección Individual (EPI), comprobando que cumplen, entre otras con:
- La tipología de producto.
- La coincidencia entre vale de pedido y albarán.
- Las unidades y pesos solicitados.
- El estado y calidad predeterminados.
- La vigencia de su fecha de caducidad.
- Las categorías comerciales y etiquetado de alimentos y bebidas.
- El estado de embalaje y su reciclaje.
- La temperatura de conservación durante el transporte.

CR1.5 Las disfunciones y anomalías durante el proceso de aprovisionamiento en equipos y recursos se solventan, informando de las contingencias al departamento responsable para minimizar el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios de reparación.

CR1.6 La documentación de montaje y entrega de mercancías se formaliza, cumplimentándola y transmitiendo, en su caso, al personal del siguiente turno la información para asegurar la carga según orden de servicio.

RP2: Desarrollar operaciones auxiliares de acabado y presentación de preparaciones culinarias, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para que la demanda de producción, estándares de calidad y normas higiénico-sanitarias queden garantizados.

CR2.1 Los equipos y utillaje para el acabado y presentación de preparaciones culinarias se utilizan, siguiendo los protocolos higiénico-sanitarios y protección del medioambiente para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR2.2 Los equipos de frío y de calor se mantienen, durante la manipulación de las materias primas, atendiendo a temperaturas y uso de los reguladores o medios de control.

CR2.3 Las preparaciones culinarias se emplatan, ubicándolas según naturaleza de producto y teniendo en cuenta:

- Las características del género y/o elaboración culinaria.
- La atención a géneros y elaboraciones culinarias para necesidades alimenticias específicas como intolerancias, alergias, entre otras.
- Los procesos de conservación según naturaleza de producto.
- Los sistemas FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir).
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- Las técnicas de abatimiento rápido de temperatura, envasado tradicional, al vacío, refrigeración, pasteurización, entre otras.
- El uso de recipientes, bolsas y envoltorios homologados.
- El etiquetado para su conservación o posterior uso.
- El uso de Equipos de Protección Individual (EPI).
- Estado de embalaje.
- La gestión de residuos.

CR2.4 Los equipos, utillaje y zonas de acabado y presentación se acondicionan, aplicando los productos específicos y efectuando actividades de limpieza para controlar su orden y estado.

RP3: Efectuar el montaje de material como menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, productos promocionales, entre otros, en los contenedores para el servicio de cáterin, considerando la orden de servicio y filosofía de la empresa, para garantizar los estándares de calidad y normas higiénico-sanitarias.

CR3.1 El material y los equipos para el montaje como cestas, cabinas y contenedores se verifican, comprobando número y estado, con el objetivo de cumplir con las especificaciones de la orden de servicio.

CR3.2 El material como menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, entre otros se monta, teniendo en cuenta protección, etiquetado y sistemas de control de calidad para asegurar la trazabilidad.

CR3.3 Los artículos como perfumes, productos promocionales, entre otros, en su caso, se montan, adaptándolos a la comercialización en medios transporte, en su caso, como aviones, trenes, entre otros, para asegurar la distribución.

CR3.4 Los equipos para el montaje como cintas, empaquetadoras de cubiertos, envasado, entre otras, se utilizan, utilizando Equipos de Protección Individual (EPI) y siguiendo instrucciones de servicio para garantizar el control y calidad.

CR3.5 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.

RP4: Disponer para su carga los equipos y contenedores de elaboraciones culinarias, menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, productos promocionales, entre otros, considerando la trazabilidad y las instrucciones de la orden de servicio para garantizar la calidad y seguridad del servicio de cáterin y transporte.

CR4.1 Las etiquetas o elementos de identificación se acopian, imprimiéndolas o anotando los datos en su caso en las superficies específicas, para asegurar la lectura y distribución en los contenedores.

CR4.2 Los equipos y contenedores de la carga se etiquetan, facilitando la identificación por parte del personal de carga/descarga y por sus destinatarios, según el procedimiento establecido en la orden de servicio.

CR4.3 Los equipos y contenedores se disponen en los lugares establecidos por la empresa, ubicándolos en cámaras de refrigeración, congelación, almacén, entre otros en función de la orden de servicio.

CR4.4 La carga del servicio de cáterin se coloca según el orden determinado, utilizando criterios de prioridad para facilitar la prestación del servicio contratado.

CR4.5 La disposición de los contenedores para su traslado y de incidencias, en su caso, se comunican al departamento responsable, a través de los medios de comunicación analógicos o digitales para que la comunicación al destinatario llegue en tiempo y forma.

CR4.6 Los materiales sobrantes se tratan, considerando la gestión de residuos para cumplir con los planes de protección medioambiental de la empresa.

Contexto profesional

Medios de producción

Productos de limpieza. Equipos del área de montaje de la carga destinada al servicio de cáterin. Géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material que conforman la carga. Equipos de refrigeración y medios energéticos. Contenedores. Menaje. Artículos que se distribuyen o comercializan y de venta a bordo, como perfumes o productos promocionales. Orden de trabajo. Materias primas. Recipientes y envases. Sistemas de suministro de energía. 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: contabilidad, videollamadas, 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 cáterin.

Productos y resultados

Aprovisionamiento interno efectuado. Operaciones auxiliares de acabado y presentación desarrolladas. Montaje de material efectuado. Carga dispuesta.

Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones del área de destinada al montaje de la carga para servicios de cáterin. Documentos normalizados como releves, vales de pedidos, albaranes y fichas de almacén. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Órdenes de trabajo. Partes 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 etiquetado y presentación de productos alimenticios. Normativa aplicable sobre protección de datos personales. Normativa aplicable sobre prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2

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

Nivel: *1*
Código: *UC1090_1*
Estado: *Tramitación BOE*

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Manipular los equipos, mercancías y excedentes culinarios en su caso, en el lugar de ejecución del servicio de cáterin para su transporte al centro de origen, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias y de protección medioambiental de la empresa.

CR1.1 Los equipos, mercancías y los excedentes culinarios en su caso, se clasifican, considerando uso posterior y atendiendo a la naturaleza de los mismos.

CR1.2 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.

CR1.3 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.

CR1.4 El material y equipos se lavan, en el lugar de ejecución del servicio de cáterin, en los casos establecidos por la empresa, disponiéndolo para su transporte de vuelta, según las instrucciones de la orden de trabajo.

CR1.5 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.

CR1.6 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.

RP2: 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.

CR2.1 Los contenedores con la carga procedente del servicio se recepcionan, en su caso, en las cámaras de descarga o en los lugares, previamente establecidos por la empresa, atendiendo a la referencia de su etiquetado.

CR2.2 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.

CR2.3 Los géneros, elaboraciones culinarias y material se revisan, ejecutando operaciones auxiliares de anotación y recuento para que el inventario quede garantizado.

CR2.4 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.

RP3: 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.

CR3.1 Los materiales y equipos procedentes del servicio de cáterin como cestas, cabinas, menaje, entre otros, se recepcionan, ubicándolos según orden de llegada en la zona de lavado.

CR3.2 Los residuos generados se clasifican, efectuando la gestión de los mismos según su naturaleza, para favorecer el reciclaje y protección medioambiental.

CR3.3 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.

CR3.4 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.

CR3.5 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.

CR3.6 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

Medios de producción

Equipos, mercancías y excedentes de las elaboraciones culinarias procedentes de servicios de cáterin. 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 cáterin.

Productos y resultados

Equipos, mercancías y excedentes culinarios manipulados. Carga recepcionada. Operaciones de lavado desarrolladas.

Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones del área de recepción y lavado de mercancías de servicios de cáterin. 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.

MÓDULO FORMATIVO 1

Aprovisionamiento, montaje, envasado y carga para servicios de cáterin

Nivel: *1*
Código: *MF1089_1*
Asociado a la UC: *UC1089_1 - Desarrollar operaciones auxiliares de aprovisionamiento, montaje, envasado y carga para servicios de cáterin*
Duración (horas): *120*
Estado: *Tramitación BOE*

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar técnicas de aprovisionamiento interno de mercancías, elaboraciones culinarias envasadas y equipos en un servicio de cáterin, considerando su carga y uso posterior.

CE1.1 Determinar mercancías, elaboraciones culinarias envasadas, equipos y productos de limpieza para un departamento de aprovisionamiento de servicios de cáterin, explicando tipologías, niveles de calidad, seguridad de carga y trazabilidad.

CE1.2 En un supuesto práctico de aprovisionamiento interno previamente definido en una orden de servicio:

- Utilizar productos de limpieza y Equipos de Protección Individual (EPI), manipulándolos según normas de seguridad, prevención y control de contaminación medioambiental.
- Interpretar una orden de servicio o el plan de producción, seleccionando los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos para el montaje del servicio.
- Solicitar a un almacén, cocina, entre otros, géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos, cumplimentando documentación específica como vales de pedido, hojas de preparación, entre otros.

CE1.3 En un supuesto práctico de manipulación de mercancías, ejecutando comprobaciones según orden de servicio:

- Describir una manipulación de mercancías, explicando comprobaciones según tipología de producto.
- Controlar una mercancía, comprobando coincidencia entre vale de pedido y albarán.
- Comprobar coincidencias en mercancías, cotejando unidades, pesos, estado, calidad y caducidad.
- Reconocer etiquetado de alimentos y bebidas, indicando categorías comerciales.
- Asegurar estado de embalajes, determinando su reciclaje.
- Controlar temperatura de conservación, considerando un transporte.
- Formalizar una documentación de montaje y entrega de mercancías, cumplimentándola según tipología de servicio.

CE1.4 Determinar contingencias durante un aprovisionamiento de equipos y recursos, explicando disfunciones y anomalías y consecuencias de plazos, costes y reparaciones.

C2: Aplicar técnicas auxiliares de acabado y presentación de preparaciones culinarias, utilizando sistemas de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

CE2.1 En un supuesto práctico de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en un área de producción de cáterin, partiendo de un sistema de APPCC técnico:
- Limpiar y desinfectar zonas de trabajo, equipos y utillaje, utilizando productos y dosis según instrucciones de fabricante.
- Mantener equipos de frío y calor, considerando temperaturas y uso de reguladores o medios de control
- Almacenar productos, teniendo en cuenta lugar, carga, dimensiones, sistema FIFO/PEPS, uso de Equipos de Protección Individual (EPI) y equipamiento.
- Detectar disfunciones y anomalías, describiéndolas.
- Cumplimentar fichas de limpieza y desinfección, utilizando documentos o aplicaciones específicas.

CE2.2 Describir un emplatado de preparaciones culinarias, considerando características organolépticas, conservación, sistemas FIFO/PEPS, envases, etiquetado, embalaje, atención a necesidades alimenticias especiales, entre otros.

CE2.3 Determinar lugares de conservación de productos obtenidos, reconociendo destinos, consumos, comercialización y el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.

CE2.4 Determinar acondicionamiento de equipos, utillaje y zonas de acabado y presentación, describiendo orden, limpieza y gestión de residuos.

C3: Definir procesos de montaje de menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, productos promocionales, entre otros, considerando ubicación en contenedores en servicios de cáterin.

CE3.1 Enumerar materiales y equipos de montaje como cestas, cabinas y contenedores, describiendo materiales, comprobaciones, tipologías, entre otros.

CE3.2 En un supuesto práctico de montaje de material en servicios de cáterin, partiendo de una orden de servicio dada:
- Ejecutar un montaje de menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, entre otros, teniendo en cuenta protección, etiquetado y sistemas de control de calidad.
- Manipular artículos como perfumes, productos promocionales, entre otros, adaptándolos a la comercialización en medios transporte, en su caso, como aviones, trenes, entre otros.

CE3.3 Describir manejo de cintas, empaquetadoras de cubiertos, envasado, entre otras, ejemplificando uso de Equipos de Protección Individual (EPI).

CE3.4 Determinar procesos de comunicación de disfunciones y anomalías durante un montaje, explicando uso de medios de comunicación analógicos o digitales.

C4: Aplicar técnicas de preparación de equipos y contenedores de elaboraciones culinarias, menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, productos promocionales, entre otros, adaptándolos a su carga y transporte.

CE4.1 Describir tipologías de etiquetado para contenedores de servicios de cáterin, enumerando información y datos del mismo.

CE4.2 Determinar zonas de carga y descarga en servicios de cáterin, enumerando normas de seguridad, gestión de residuos y trazabilidad de mercancías.

CE4.3 En un supuesto práctico de preparación de equipos y contenedores, considerando su etiquetado y carga:
- Efectuar un acopio de etiquetas o elementos de identificación, imprimiendo o anotando datos.
- Etiquetar equipos y contenedores, disponiéndolos en lugares visibles o legibles.
- Situarlos en zonas específicas, considerando refrigeración, congelación, almacén, entre otros y criterios de prioridad según una orden de servicio.

- Comunicar a un departamento responsable su disposición, utilizando medios analógicos o digitales.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.2 y CE1.3; C2 respecto a CE2.1; C3 respecto a CE3.2 y C4 respecto a CE4.3.

Otras Capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.
Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, sencilla y precisa respetando los canales establecidos en la organización.
Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.
Cumplir las medidas que favorezcan el principio de igualdad de trato y de oportunidades entre hombres y mujeres.
Valorar el talento y el rendimiento profesional con independencia del género.

Contenidos

1 El departamento de montaje en instalaciones de cáterin

Estructuras de establecimientos de cáterin: definición y organización característica. Maquinaria: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento. Equipos: contenedores, cabinas, cestas, otros. Materiales: menaje reutilizable, cristalería, cubertería, mantelería, vajilla, menaje desechable, material diverso de mayordomía, productos promocionales, bebidas, cabinas, otros. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un cáterin. Competencias auxiliares de los profesionales que intervienen en el departamento. Sinergia con otros departamentos. Procesos de comunicación interpersonal en el cáterin: la retroalimentación y la escucha efectiva, barreras para la comunicación en cáterin y soluciones, otros.

2 Aplicación de técnicas de aprovisionamiento y montaje de servicios de cáterin

Identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento sencillo: cintas de montaje, termo envasadora, termoselladora, empaquetadora de cubiertos, robots y semi robots de montaje, lector de tarjetas, entre otros. Fases: puesta a punto de material y equipos, interpretación de la orden de servicio, aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias, montaje del servicio de cáterin y disposición para su carga. Solicitud y recepción de los componentes de la carga. Equipos de Protección Individual (EPI). Almacenamiento y controles de almacén. Tipos de montaje de servicios de cáterin. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte. Diagramas de carga en contenedores.

3 Seguridad e higiene alimentaria en el departamento de montaje de servicios de cáterin

Uniformidad y equipamiento personal de seguridad de servicios de cáterin: tipos de uniformes de montaje, adecuación y normativa aplicable de protección. Condiciones específicas de seguridad y limpieza que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de montaje de cáterin. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos, aplicaciones. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Equipos de Protección Individual (EPI). Gestión de residuos. Planes de mermas. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria. Seguridad de equipos

candados, precintos numerados, cintas de acero. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos, salud laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 4 m² por alumno o alumna.

- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el desarrollo de operaciones auxiliares de aprovisionamiento, montaje, envasado y carga para servicios de cáterin que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2

Recepción y lavado en servicios de cáterin

Nivel:	*1*
Código:	*MF1090_1*
Asociado a la UC:	*UC1090_1 - Desarrollar operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de cáterin*
Duración (horas):	*90*
Estado:	*Tramitación BOE*

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar técnicas de manipulación de equipos, mercancías y excedentes culinarios, en zonas de ejecución de servicios de cáterin, considerando su transporte al centro de origen.

CE1.1 Enumerar tipología de equipos, mercancías y los excedentes culinarios, clasificándolos según naturaleza.

CE1.2 Determinar instrumentos de medición como sondas externas conectables, sondas internas, entre otras, explicando uso en excedentes para transporte.

CE1.3 En un supuesto práctico de manipulación de equipos, mercancías y excedentes culinarios, considerando usos posteriores:

- Clasificar equipos, mercancías y los excedentes culinarios, atendiendo a su naturaleza.
- Embalar recipientes o equipos, etiquetándolos.
- Ejecutar una medición de temperatura en excedentes, en su caso, utilizando equipos específicos.
- Lavar material y equipos, en su caso, disponiéndolo para su transporte.
- Colocar material y equipos en contenedores, considerando tamaño y tipología.
- Revisar material o equipos alquilados, en su caso, informando de estado y considerando trazabilidad logística.

C2: Determinar técnicas de recepción de cargas, siguiendo planes de puesta a punto de zona de entrada, verificación y comunicación.

CE2.1 Describir planes de recepción de cargas procedentes de servicios de cáterin, indicando en un plano zonas de entrada y comprobación de las mismas.

CE2.2 Ejecutar técnicas de almacenamiento y distribución de cargas, adaptándolas según naturaleza y uso posterior.

CE2.3 En un supuesto práctico de recepción de cargas, partiendo de una orden de trabajo:

- Recepcionar una carga, distribuyéndola según reutilización, lavado y conservación.
- Manipular lencería como mantelerías, uniformes, entre otros, considerando su limpieza o distribución a empresas externas de lavandería.
- Comunicar supuestas disfunciones o anomalías, utilizando medios analógicos o digitales.

C3: Aplicar técnicas de lavado de materiales, menaje, utillaje y equipos, considerando medidas de protección medioambiental y planes sobre prevención de riesgos laborales.

CE3.1 Describir técnicas de lavado, considerando equipos, instrucciones de fabricante de los mismos y medidas de protección individual.

CE3.2 En un supuesto práctico de lavado, partiendo de materiales dados:

- Manipular cestas, cabinas, menaje, entre otros, ubicándolos en una zona de lavado.
- Colocar en gavetas de máquinas de lavado materiales y equipos, considerando instrucciones de fabricante y naturaleza de los mismos.
- Manipular máquinas de lavado, utilizando Equipos de Protección Individual (EPI).
- Comprobar materiales y equipos tras un lavado, verificando condiciones de higiene.
- Trasladar materiales y equipos a almacenes, anotando contingencias y disponibilidad.

CE3.3 Determinar una gestión de residuos durante procesos de lavado de materiales y equipos en servicios de cáterin, describiendo contenedores específicos, traslado y manipulación.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.3; C2 respecto a CE2.3 y C3 respecto a CE3.2.

Otras Capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.
Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, sencilla y precisa respetando los canales establecidos en la organización.
Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.
Cumplir las medidas que favorezcan el principio de igualdad de trato y de oportunidades entre hombres y mujeres.
Valorar el talento y el rendimiento profesional con independencia del género.

Contenidos

1 Aplicación de técnicas de lavado de material de cáterin

El departamento de lavado en instalaciones de cáterin: definición y organización característica. El proceso de lavado de material procedente de servicios de cáterin: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento de la maquinaria y de los equipos. Fases: clasificación en función de tipología de materiales, lavado, control final de lavado y disposición para almacenamiento.

2 Aplicación de técnicas de seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de cáterin

Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: uniformes de lavado, lencería y zapatos. Equipos de Protección Individual (EPI). Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir las unidades de lavado de cáterin. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

3 Higiene, manipulación y clasificación en la zona de lavado de los excedentes de servicios de cáterin

Equipos y mercancías: medición de temperaturas, etiquetado y clasificación. Manejo de excedentes: control de temperaturas, etiquetado. Gestión de desperdicios. Gestión de residuos y reciclaje. Control de plagas. Limpieza, desinfección y desinsectación: diferenciación de conceptos;

aplicaciones prácticas. Uso de Equipos de Protección Individual (EPI). Recepción de cargas: técnicas de almacenamiento. Disfunciones y anomalías. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios. Planes de prevención y gestión de residuos. Tipos de enfermedades provocadas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos, salud laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 4 m² por alumno o alumna.

- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el desarrollo de operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de cáterin que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.