

# Paraninfo

## MF1090\_1 - Recepción y lavado de servicios de catering



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** JOSÉ GONZÁLEZ MARTÍNEZ

**Clasificación:** Certificados Profesionales >  
Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 180

**ISBN 13:** 9788428340861

**ISBN 10:** 8428340862

**Precio sin IVA:** \$ 460.00 Mxn

**Precio con IVA:** \$ 460.00 Mxn

**Fecha publicación:** 30/11/2018

### Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos del Módulo Formativo (MF1090\_1) Recepción y lavado de servicios de catering, correspondiente al Certificado de Profesionalidad H0TR0308 Operaciones básicas de catering, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto.

En él se explica cómo realizar todo tipo de operaciones relativas al lavado de materiales procedentes de servicios de catering. En el primer capítulo, dedicado al lavado del material de catering, se estudian el departamento de lavado, los equipos y la maquinaria necesarios en la zona de lavado, así como el proceso de lavado de los materiales que llegan a dicha zona. En el segundo capítulo, referido a la seguridad y la limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering, se explican las condiciones de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, los equipos y la maquinaria; la aplicación de normas de seguridad; los productos y los métodos de limpieza; así como la uniformidad y el equipamiento personal de seguridad. En el tercer capítulo, centrado en la manipulación y la clasificación de residuos procedentes de servicios de catering en la zona de lavado, se trata la manipulación de los residuos y el control de plagas, además de los riesgos para la salud y los tipos de enfermedades ocasionadas por la incorrecta manipulación de los residuos alimentarios; también se realiza una exposición sobre la aplicación de guías de prácticas correctas de higiene y el análisis de peligros y puntos de control crítico.

Asimismo, la obra ofrece gran número de imágenes y ejemplos de los diferentes documentos utilizados, junto

con cuadros de vocabulario y de información importante o adicional que refuerzan el aprendizaje de los contenidos, explicados con un enfoque práctico y un lenguaje claro y sencillo. Además, las actividades finales de cada capítulo permiten repasar y fijar lo aprendido.

El autor, que actualmente ejerce como docente de Cocina y Pastelería, es especialista técnico en Empresas de Hostelería y Turismo y experto universitario en Gastronomía, Enología y Nutrición.

## Indice

1. Lavado de material de catering; 2. Seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering;
3. Manipulación y clasificación de residuos procedentes de servicios de catering en la zona de lavado.

### **Comercial**

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: [norma.amezola@paraninfo.mx](mailto:norma.amezola@paraninfo.mx)

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

[nancy.ochoa@paraninfo.mx](mailto:nancy.ochoa@paraninfo.mx)

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

[ventas@paraninfo.mx](mailto:ventas@paraninfo.mx)

52 5 52 4992 649