EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIOSANITARIOS

Dirigido a:
Objetivos:

Objetivos generales de la actividad

Proporcionar conocimientos y estrategias acerca de las características y modos de actuación de los servicios de comidas de los centros sanitarios.

Concienciar, a través de la formación continua, a los alumnos de la necesidad de mejorar los servicios de comida de los Centros sanitarios, para lo que han de actualizar sus competencias y optimizar su aprendizaje.

Objetivos específicos de la actividad.

Conocer las pautas nutricionales y terapéuticas de ala alimentación sanitaria

Describir el servicio de distribución de comidas hospitalarias, integrando todas sus partes en el servicio de comidas en los centros sanitarios.

Estudiar los múltiples factores que intervienen en la mejora del servicio de comidas en los centros sanitarios, subrayando la idea de la c la influencia que tiene la comida en satisfacción del usuario

Desarrollar competencias profesionales en la elaboración de menús.

Actualizar sus conocimientos y profundizar en los procesos de aprendizaje de los profesionales en formación inicial y en ejercicio profesional.

Desarrollar actitudes de respeto a las normas higiénico -sanitarias der manipulación de alimentos

Contenidos formativos:

TEMA 1.- El servicio de comidas para colectividades

1.1.- Introducción

1.2.- Concepto de restauración colectiva

1.2.1.- Restauración directa

1.2.2.- Restauración diferida

1.3.- La importancia del servicio de comidas

1.4.- La contaminación de los alimentos:

1.4.1.- Toxiinfecciones alimentarias

1.4.2.- Plato testigo

1.5.- Normativa de higiene alimentaria

1.5.1. La higiene de los productos alimenticios

1.5.2. Higiene en la producción y comercialización de productos alimenticios.

1.5.3. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas

Resumen

TEMA 2.- Emplatado de comidas en cocina Central

2.1.- Introducción

2.2.- Sistemas de gestión de cocina

2.2.1.- Sistema descentralizado

2.2.2.- Sistema centralizado

2.2.3.- Comparación entre ambos sistemas

2.3.- La Cocina Central

2.3.1.- Características de la Cocina Central

2.3.2.- Áreas de trabajo en Cocina Central

2.4.- El emplatado

2.4.1.- Emplatado en línea de producción caliente

2.4.2.- Emplatado en línea de producción fría

2.5.- Elementos de apoyo al emplatado

2.5.1.- Mesa caliente

2.5.2.- Baño María

2.5.3.- Calientaplatos

2.5.4.- Marmitas

2.5.5.- Plancha

2.5.6.- Termo

2.6.- La cinta de emplatado

2.7.- Bandejas

2.7.1.- Bandejas abiertas

2.7.2.- Bandejas cerradas

2.8.- Carros

2.8.1.- Carros abiertos

2.8.2.- Carros cerrados

Resumen

TEMA 3.- Montaje de mesas en comedor

3.1.- Introducción

3.2.- Características del comedor

3.2.1.- El local

3.2.2.- Mobiliario

3.2.3.- Maquinaria de servicio

3.3.- Mise en place

3.3.1.- Limpieza de comedor

3.3.2.- Repaso de material

3.3.3.- Preparación de elementos para el servicio

3.4.- Montaje de mesas

3.4.1.- La lencería de comedor

3.4.2.- La vajilla

3.4.3.- La cubertería

3.4.4.- La cristalería

Resumen

TEMA 4.- El servicio de comedores.

4.1.- Introducción

4.2.- Normas de protocolo

4.3.- La carta y la comanda

4.4.- Mecánica del servicio

4.5.- El manejo de pinzas

4.6.- Tipos de servicio

4.6.1.- Servicio de emplatado

4.6.2.- Servicio de fuente a plato

4.6.3.- Servicio en gueridón

4.7.- Desbarasar

Resumen

TEMA 5.- Modalidades del servicio

5.1.- Introducción

5.2.- El menú a la carta

5.2.1.- Menú abierto

5.2.2.- Menú del día

5.3.- El menú concertado

5.4.- El banquete

5.4.1.- Disposición del comedor para banquete

5.4.2.- Montaje de mesas para banquete

5.4.3.- El menú de banquete

5.4.4.- Tipo de servicio para banquete

5.5.- Servicio de desayuno

5.5.1.- Principales tipos de desayuno

5.5.2.- Montaje de servicio para desayuno

5.5.3.- Servicio de desayuno

5.6.- Buffet

5.7.- Coctel

5.8.- Catering

5.9.- Sistemas de autoservicio

5.10.- Servicio de bebidas

5.10.1.- Bebidas aperitivo

5.10.2.- Agua

5.10.3.- Vinos

5.10.4.- Café y té

5.10.5.- Licores

Resumen

Bibliografía

Duración: 180 Horas

Fecha Inicio: -

Fecha Fin: -

Horario: -

Lugar Impartición: Consultar

Precio: 1.260,00€

Descuentos: PRECIO UNICO

Tipo de Formación: -

Requisitos: Consultar

Calendario: Estamos actualizando el contenido, perdona las molestías.

** Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*