

## LA COCINA EN LAS INSTITUCIONES SANITARIAS



**Dirigido a:**

**Objetivos:**

Objetivos generales de la actividad

Esta acción formativa quiere poner a disposición de todos los trabajadores los conocimientos y técnicas sobre los principios y normativa aplicable a la restauración colectiva para una mejora en la práctica profesional.

Desarrollar estrategias relacionadas con las funciones de los profesionales a la hora de conocer las características sobre la cocina en las instituciones sanitarias, al objeto de mejorar su competencia profesional (Conocimientos, Habilidades y Actitudes), actualizando su actividad profesional con unos contenidos adecuados y actualizados a los nuevos modelos de gestión y contratación de las distintas instituciones sanitarias.

Los estudiantes que desarrollan su actividad en cualquiera de las instituciones sanitarias podrán beneficiarse, a través de esta actividad formativa, de la actualización profesional para poder promocionar y acceder a grados superiores en su profesión.

Objetivos específicos de la actividad.

Aplicar conocimientos básicos en torno al alimento, a los factores de alteración y conservación de los mismos, a los agentes que pueden alterarlos y provocar daños en el consumidor.

Conocer todo lo referente a las instalaciones, equipos y útiles con los que tienen que desarrollar su trabajo.

Diferenciar los errores, negligencias y faltas que repercuten directa e indirectamente en la higiene de los alimentos y en las temidas “contaminaciones cruzadas”.

Conocer las reglas del juego, es decir, todo el elenco de datos técnicos referentes a las distintas fases de elaboración de los platos, así como a las Buenas Prácticas de Higiene Personal (B.P.H.P.).

Adquirir conocimientos específicos del funcionamiento del Sistema APPCC.

Revisar los conocimientos sobre los Prerrequisitos o Planes Generales de Higiene, que son básicos y fundamentales para edificar todo un Sistema APPCC.

Familiarizándose con las mediciones y determinaciones.

Deberá acostumbrarse al uso del termómetro-sonda y el reloj, así como anotar los resultados en partes-registro. Sobre todo en establecimientos medianos y pequeños, que no tienen encargados ni vigilantes con ese cometido



Diferenciar los distintos tipos de alimentos a utilizar en la cocina de las instituciones sanitarias  
 Conocer los peligros presentes en los alimentos y los factores que contribuyen a dichos peligros  
 Poseer los conocimientos y competencias específicas relacionadas con la cocina hospitalaria.  
 Dotar de las conceptos principales para desarrollar y entender la figura del manipular de alimentos  
 Descripción de las deficiencias más comunes en la cocina hospitalaria, así como del tipo de contaminaciones cruzadas

## Contenidos formativos:

Unidad didáctica I:

1.1. Parte general.

1.1.1. El alimento. Concepto e importancia. Composición de los alimentos. Clasificación:

- Por su origen.
- Composición química.
- Por su período de duración.
- Por su estado.

La cadena alimentaria. Concepto y tipos.

1.1.2. Peligros presentes en los Alimentos. Tipos de peligros. Factores que favorecen el deterioro y la contaminación de los alimentos. Factores contribuyentes a las enfermedades de origen alimentario. Alimentos implicados. Enfermedades de origen alimentario.

1.1.3. El Manipulador de Alimentos. Concepto de portador. Higiene personal. Conductas higiénicas positivas.

1.1.4. Condiciones estructurales y dotaciones higiénicas de los locales: cocinas, almacenes, aseos, vestuarios, comedores, cámaras frigoríficas, mostradores, vitrinas y expositores.

1.1.5. Contaminaciones cruzadas.

1.2. Parte específica

Conocimientos Técnicos que todo manipulador-cocinero debe saber con respecto a temperaturas y tiempos en las siguientes fases:

Unidad didáctica II:

2.2. Parte especial

2.2.1. ¿Qué debe saber el personal de cocina, el encargado y el de vigilancia del Sistema de Autocontrol (APPCC) que exige la U.E.?

2.2.2. ¿Qué debe saber un cocinero de las Buenas Prácticas de Manipulación (B.P.M.) y Fabricación (B.P.F.) tal como quiere la U.E.?

2.2.3. ¿Qué debe saber el personal de cocina del uso del termómetro y del reloj?

Unidad didáctica III:

3.1. Resumen de las deficiencias más comunes encontradas en doce años de inspector de alimentos, referentes al estado y dotación de las instalaciones, equipos y prácticas correctas de higiene (P.C.H.).

3.2. Como estas deficiencias tienen una traducción real y directa de la aparición de intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias tal como constan en los Boletines epidemiológicos de CC.AA.

gallega.

**Duración:** 135 Horas

**Fecha Inicio:** -

**Fecha Fin:** -

**Horario:** -

**Lugar Impartición:** Consultar

**Precio:** 945,00€

**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.*

*\* Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*

