

El servicio de comidas en centros sanitarios y sociosanitarios

Modalidad: curso e-Learning Duración: 100 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Adquirir los fundamentos y estrategias acerca de las características y modos de actuación de los servicios de comidas de los centros sanitarios y socio-sanitarios
- Conocer los distintos tipos de restauración y la normativa de higiene alimentaria para prevenir las toxiinfecciones alimentarias
- Conocer los elementos necesarios para el emplatado de comidas y como utilizarlos
- Conocer las especificidades y características propias del comedor, del proceso organizativo o mise en place y del montaje de mesas
- Conocer los procesos asociados a las necesidades de servicio en comedores
- Dominar las modalidades de servicio para colectividades en restauración.

CONTENIDOS

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: Servicio de comidas en centros sanitarios

Introducción al servicio de comidas

Introducción

Concepto de restauración colectiva

Restauración directa

Restauración diferida

Importancia del servicio de comidas

Contaminación de los alimentos

Toxiinfecciones alimentarias

Plato testigo

Normativa de higiene alimentaria

Higiene de los productos alimentarios

Higiene en la producción y comercialización de productos alimenticios

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

Resumen

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: Emplatado de comidas en centros sanitarios

Organización en el emplatado de comidas

Introducción

Sistemas de gestión de cocina: sistema descentralizado, sistema centralizado y la comparación entre ambos.

Cocina Central: características y áreas de trabajo.

Emplatado en línea de producción caliente y fría

Elementos de apoyo al emplatado: mesa caliente, baño maría, calentaplatos, marmitas, plancha y termo.

Cinta de emplatado

Bandejas abiertas y cerradas

Carros abiertos y cerrados

Resumen

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: Comedores y modalidades de servicio en centros sanitarios

Distribución del mobiliario en comedor

Introducción

Características del comedor

Local, mobiliario y maquinaria

Mise en place: organización y ordenación de ingredientes, material y personal de comedor

Montaje de mesas

Resumen

Estructuración del servicio de comedores

Introducción

Normas de protocolo

Carta

Tipos de servicio

Mecánica del servicio

Resumen

Categorización de las modalidades del servicio

Introducción

Menú a la carta

Menú concertado

Banquete

Servicio de desayuno

Bufet

Coctel

Catering

Sistemas de autoservicio

Servicio de bebidas
Resumen