

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.

CONTENIDOS

UD1. EL SERVICIO DE COMIDAS

- 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.

UD2. EMPLATADO DE COMIDAS

- 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

UD3. MONTAJE DE MESAS EN COMEDOR

- 3.1. Características del comedor
- 3.2. El local, mobiliario y maquinaria
- 3.3. Mise en place: organización y ordenación de ingredientes.
- 3.4. Montaje de mesas

UD4. EL SERVICIO DE COMEDORES

- 4.1. Normas de protocolo
- 4.2. La carta
- 4.4. Mecánica del servicio
- 4.5. Tipos de servicio

UD5. MODALIDADES DEL SERVICIO

- 5.1. El menú a la carta
- 5.2. El menú concertado
- 5.3. El banquete
- 5.4. El servicio de desayuno
- 5.5. Buffet
- 5.6. Coctel
- 5.7. Catering
- 5.8. Sistemas de autoservicio
- 5.9. Servicio de bebidas

