

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. 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. Introducción al servicio de comidas:

- 1.1. Concepto de restauración colectiva.
- 1.2. Restauración directa.
- 1.3. Restauración diferida.
- 1.4. Importancia del servicio de comidas.
- 1.5. Contaminación de los alimentos.
- 1.6. Toxiinfecciones alimentarias.
- 1.7. Plato testigo.
- 1.8. Normativa de higiene alimentaria.
- 1.9 Higiene de los productos alimenticios.
- 1.10. Higiene en la producción y comercialización de productos alimenticios.
- 1.11. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

UD2. Organización en el emplatado de comidas:

- 2.1. Sistemas de gestión de cocina: sistema descentralizado, sistema centralizado y la comparación entre ambos.
- 2.2 Cocina Central: características y áreas de trabajo.
- 2.3. Emplatado en línea de producción caliente y fría.
- 2.4. Elementos de apoyo al emplatado: mesa caliente, baño maría, calentaplatos, marmitas, plancha y termo.

- 2.5. Cinta de emplatado.
- 2.6. Bandejas abiertas y cerradas.
- 2.7. Carros abiertos y cerrados

UD3 Distribución del mobiliario en comedor.

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

UD4 Estructuración del servicio de comedores.

- 4.1. Normas de protocolo.
- 4.2 Carta.
- 4.3. Mecánica del servicio.
- 4.4. Tipos de servicio.

UD5 Categorización de las modalidades del servicio.

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