

Cocina hospitalaria

Código: 4180

Modalidad: Distancia Estos **Cursos** están compuestos por un pack de formación ideados para desarrollar **Formación Continua** en las modalidades “**a distancia**” y/u “**on line**”. Los contenidos de nuestros cursos, ajustados a los certificados de Profesionalidad, dan cobertura a un gran número de cualificaciones profesionales. Cada pack de formación se compone de: manual ó temario del alumno, cuaderno de anotaciones, prueba de evaluación y cuestionario de calidad y en su caso CD o DVD o claves para el acceso al aula virtual basada en la plataforma libre más conocida Moodle. Ofrecemos un servicio especializado de tutorías en las modalidades “**a distancia**” y “**on-line**”, por el que más de 100 profesionales cualificados gestionarán su curso formativo, tanto a nivel administrativo y docente, encargándose de:

1. Tutor personal por alumno.
2. Gestión del envío del temario o manual formativo.
3. Seguimiento permanente del aprendizaje.
4. Resolución de dudas.
5. Emisión de diploma acreditativo
6. Emisión de un diploma acreditativo

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración:** El período de matrícula para este curso será de 2 meses, reconociéndoles 76/85 horas lectivas

➤ **Requisitos:**

Al ser cursos de perfeccionamiento personal no requiere unos requisitos mínimos en cuanto a estudios así como conocimiento previo de la materia, con lo que cualquier persona con deseos de mejorar los puede realizar.

➤ **Objetivos:**

Adquisición y gestión del funcionamiento y organización de la cocina en el sistema hospitalario.

➤ **Contenidos:**

Unidad de cocina

Estructura de la cocina hospitalaria.
Distribución centralizada.
Sistema de producción.
Las zonas de trabajo.

Sistema organizativo de la cocina

Organigrama.
Funciones.
Distribución y orden de trabajo diario.
Distribución del trabajo diario.
Relación entre el personal de cocina y el de la unidad de nutrición.

Maquinaria y herramientas de cocina

Maquinaria de cocina.
Herramientas de cocina.
Nuevas tecnologías en maquinarias.
Mecanismo de emplatado.

Tratar y reconocer los alimentos

Recepción de los alimentos.
Condiciones generales de almacenamiento.
Almacenamiento de materias primas.
Almacenamiento de productos no perecederos.
Almacenamiento de productos semiperecederos.
Almacenamiento de productos perecederos.
Prohibiciones.
Gestión de almacén.

Conservación y regeneración de productos

Congelación y descongelación
Refrigeración.
Pasteurización.
Esterilización.
Radiaciones.
Deshidratación.
Liofilización.
Salazón.
Ahumado.
Adobos.
Escabeche.
Encurtidos.
Compota.
Confitado.
Atmósfera modificada.
Envasado al vacío.

Metabolismo y nutrición

Concepto de alimentación y nutrición.
Principios inmediatos.
Clasificación de los alimentos.
Necesidades energéticas.
Dietoterapia.

Planificación de menús

Planificación de los menús.
Fases en la planificación de un menú.
Características de los menús hospitalarios.
El código de dietas.
Variedad y rotación.

Selección de platos

Criterios de selección de platos.
Ficha técnica de platos.
Estandarización de platos.
Gramaje.

Intoxicaciones alimentarias

Normas básicas de higiene.
Toxiinfecciones alimentarias.
Contaminación y alteraciones de los alimentos.

