

Restauración en servicios hospitalarios



Área: Sanidad
Modalidad: Teleformación
Duración: 80 h
Precio: 24.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- Conocer los objetivos y las características adecuadas de un servicio de restauración hospitalaria.
- Aprender los aspectos organizativos, de distribución y de preparación de alimentos en una cocina hospitalaria.
- Reconocer las zonas de clasificación funcional dentro de una cocina hospitalaria.
- Saber seleccionar los contaminantes y residuos y como eliminarlos.
- Conocer a grandes rasgos la legislación vigente sobre restauración hospitalaria y prevención de riesgos en esta zona.

CONTENIDOS

Tema 1: El servicio de cocina hospitalaria

- 1.1. Alimentación y restauración: evolución histórica
- 1.2. Restauración colectiva. Definición
- 1.3. Tipos de restauración colectiva
- 1.4. Restauración hospitalaria

Tema 2: Profesionales que intervienen en la alimentación hospitalaria

- 2.1. Introducción
- 2.2. Categorías profesionales (brigada de cocina)
- 2.3. Funciones y responsabilidades
- 2.4. El bromatólogo-nutricionista
- 2.5. Distribución del trabajo de cocina (partidas)
- 2.6. Orden de trabajo diario en la cocina
- 2.7. Análisis del puesto de trabajo del cocinero

Tema 3: Las dietas

- 3.1. Características del paciente
- 3.2. Régimen y dieta. Conceptos y diferencias
- 3.3. Enfermedades de transmisión alimentaria

Tema 4: Objetivos de los servicios de restauración en los centros hospitalarios

- 4.1. Introducción
- 4.2. Objetivos médicos y preventivos
- 4.3. Satisfacción del comensal (paciente)
- 4.4. Evitar riesgos de toxiinfección
- 4.5. El abatimiento de temperatura

4.6. Objetivos formativos

Tema 5: El departamento de cocina. Instalaciones y equipamiento

- 5.1. Zona de recepción de mercancías
- 5.2. Zona de almacenamiento
- 5.3. Zona de preparación
- 5.4. Zona de cocción
- 5.5. Zona de acabado
- 5.6. Zona de distribución
- 5.7. Zona de lavado
- 5.8. Zona de residuos
- 5.9. Generadores de frío
- 5.10. Zona de lavado

Tema 6: Distribución del trabajo en una cocina. La marcha adelante, los circuitos, las áreas de almacenamiento

- 6.1. Introducción
- 6.2. La marcha adelante
- 6.3. Los circuitos
- 6.4. Las zonas en las que se divide una cocina
- 6.5. Clasificación de los locales de cocina en función de los sistemas de producción
- 6.6. La distribución

Tema 7: Contaminantes, residuos, evacuaciones de basura

- 7.1. Introducción
- 7.2. Contaminantes
- 7.3. Residuos
- 7.4. Evacuación de basuras. Tratamiento
- 7.5. Las basuras en los servicios de alimentación
- 7.6. Equipamientos básicos
- 7.7. Reciclado

Tema 8: Prevención de riesgos en las instalaciones y personas

- 8.1. Introducción
- 8.2. Legislación en materia de prevención de riesgos laborales
- 8.3. Factores de riesgo en el trabajo
- 8.4. Prevención de accidentes por objetos cortantes
- 8.5. Contactos térmicos
- 8.6. Caídas al mismo y distinto nivel
- 8.7. Orden y limpieza
- 8.8. Instalaciones de la cocina
- 8.9. Máquinas de cocina en general
- 8.10. Manipulación manual de cargas
- 8.11. Posturas y movimientos adecuados en el trabajo
- 8.12. Condiciones ambientales
- 8.13. Equipos de protección individual (E.P.I.)
- 8.14. Señalización de seguridad en los centros de trabajo
- 8.15. Primeros auxilios en casos de accidente
- 8.16. Manipulación de alimentos

Anexo: Normativa vigente en la restauración hospitalaria

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de

estudio que estime más oportuno.

- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.