



EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIOSANITARIOS

EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIO SANITARIOS

Duración: 125 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Titulación:

CURSO ACREDITADO POR LA UNIVERSIDAD DE NEBRIJA CON 5 CRÉDITOS ECTS

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

OBJETIVOS OBJETIVOS GENERALES

Proporcionar conocimientos y estrategias acerca de las características y modos de actuación de los servicios de comidas de los centros sanitarios.
Concienciar, a través de la formación continua, a los alumnos de la necesidad de mejorar los servicios de comida de los Centros sanitarios, para lo que han de actualizar sus competencias y optimizar su aprendizaje.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer las pautas nutricionales y terapéuticas de la alimentación sanitaria
Describir el servicio de distribución de comidas hospitalarias, integrando todas sus partes en el servicio de comidas en los centros sanitarios.
Estudiar los múltiples factores que intervienen en la mejora del servicio de comidas en los centros sanitarios, subrayando la influencia que tiene la comida en la satisfacción del usuario
Desarrollar competencias profesionales en la elaboración de menús.
Actualizar sus conocimientos y profundizar en los procesos de aprendizaje de los profesionales en formación inicial y en ejercicio profesional.
Desarrollar actitudes de respeto a las normas higiénico-sanitarias de manipulación de alimentos

ÍNDICE 1. El servicio de comidas para colectividades

Introducción

Concepto de restauración colectiva

Restauración directa Restauración diferida La importancia del servicio de comidas

La contaminación de los alimentos:

Toxiinfecciones alimentarias Plato testigo Normativa de higiene alimentaria

La higiene de los productos alimenticios Higiene en la producción y comercialización de productos alimenticios

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

2. Emplatado de comidas en cocina Central

Introducción

Sistemas de gestión de cocina

Sistema descentralizado Sistema centralizado Comparación entre ambos sistemas La Cocina Central
Características de la Cocina Central Áreas de trabajo en Cocina Central El emplatado
Emplatado en línea de producción caliente Emplatado en línea de producción fría Elementos de apoyo al
emplatado
Mesa caliente Baño María Calientaplatos Marmitas Plancha Termo La cinta de emplatado
Bandejas
Bandejas abiertas Bandejas cerradas Carros
Carros abiertos Carros cerrados Resumen

3. Montaje de mesas en comedor

Introducción
Características del comedor
El local Mobiliario Maquinaria de servicio Mise en place
Limpieza de comedor Repaso de material Preparación de elementos para el servicio Montaje de mesas
La lencería de comedor La vajilla La cubertería La cristalería Resumen

4. El servicio de comedores

Introducción
Normas de protocolo
La carta y la comanda
Mecánica del servicio
El manejo de pinzas
Tipos de servicio
Servicio de emplatado Servicio de fuente a plato Servicio en gueridón Desbarasar
Resumen

5. Modalidades del servicio

Introducción
El menú a la carta
Menú abierto Menú del día El menú concertado
El banquete
Disposición del comedor para banquete Montaje de mesas para banquete El menú de banquete Tipo de servicio
para banquete Servicio de desayuno
Principales tipos de desayuno Montaje de servicio para desayuno Servicio de desayuno Buffet
Coctel
Catering
Sistemas de autoservicio
Servicio de bebidas
Bebidas aperitivo Agua Vinos Café y té Licores Resumen